

A IMPORTÂNCIA DO COLOSTRO

Um dos principais fatores para o êxito na produção leiteira é o manejo adequando na criação de bezerras. Desta forma, a ingestão de colostro pela bezerra se mostra fundamental para a saúde e sobrevivência desta futura vaca.

O colostro é a secreção que se obtém apenas na primeira ordenha, sendo aquelas obtidas até o quarto ou quinto dia após o parto denominadas de *leite de transição*. Esta diferença na denominação se dá em função das diferenças na composição entre estas secreções, como pode ser observado na *tabela 1*.

A grande importância do colostro é devido a não ser apenas um alimento nutritivo, mas ser responsável pelo fornecimento dos anticorpos que permitirão a defesa da bezerra recém-nascida contra possíveis agentes infecciosos, já que os bovinos não possuem a capacidade de transferência de anticorpos da mãe para a bezerra através da placenta.

Tabela 1 – Composição do colostro, leite de transição e leite integral¹

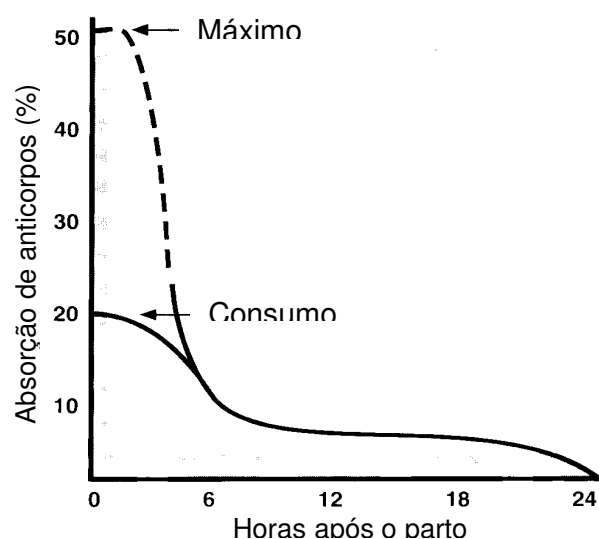
		Número de ordenhas (vacas ordenhadas duas vezes ao dia)					
		1	2	3	4	5	11
Componente	Unidade	Colostro	Leite de transição			Leite integral	
Sólidos totais	%	23,9	17,9	14,1	13,9	13,6	12,9
Proteínas	%	14,0	8,4	5,1	4,2	4,1	4,0
Caseína	%	4,8	4,3	3,8	3,2	2,9	2,5
Anticorpos	%	6,0	4,2	2,4	0,2	0,1	0,09
Gordura	%	6,7	5,4	3,9	4,4	4,3	4,0
Lactose	%	2,7	3,9	4,4	4,6	4,7	4,9
Minerais	%	1,11	0,95	0,87	0,82	0,81	0,74
Vitamina A	UI/dl	295,0	113,0		74,0		34,0

¹ Universidade de Minnesota.

Como a capacidade de absorção do colostro reduz-se significativamente com o passar do tempo, sendo nula após 24 horas (*figura 1*), é importante que o fornecimento seja feito o mais rápido possível, preferencialmente na primeira hora após o nascimento (quando a bezerra já estiver respirando normalmente) e outras 3 ou 4 vezes nas 23 horas subseqüentes, em quantidades não superiores a 4% do peso corporal (ou seja, 1,6 litros para uma bezerra de 40 kg), a fim de não sobrecarregar o abomaso. Nenhum outro alimento deve ser fornecido à bezerra antes do colostro.

Ainda quanto ao fornecimento do colostro, é importante que este seja fornecido

Figura 1 – Capacidade de absorção de anticorpos



em uma temperatura próxima à temperatura corporal (39°C). Para tanto, quando houver necessidade de aquecimento, este deve ser feito em banho-maria. Não é necessário ressaltar que a mamadeira – e todos os utensílios – a ser utilizada deve ser rigorosamente higienizada, devendo ser lavada após cada uso.

A utilização de mamadeira para o fornecimento do colostro é importante porque se pode conhecer a quantidade exata de colostro

consumida pela bezerra. Apenas manter a bezerra com a mãe nas primeiras horas de vida não é suficiente para a ingestão de colostro, pois não se pode ter certeza da quantidade consumida, já que a bezerra pode estar fraca para poder mamar o suficiente, a conformação do úbere pode dificultar a amamentação ou, ainda, uma vaca que esteja nervosa pode não permitir que a bezerra mame.

Outro aspecto importante a se considerar é a qualidade do colostro fornecido à bezerra, já que disto dependerá a saúde da bezerra. É interessante que se tenha armazenado, congelado, uma certa quantidade de colostro, preferencialmente de melhor qualidade. Como regra geral, pode-se considerar como colostro de melhor qualidade aquele originado de:

- Vacas que passaram por um período seco maior que 45 dias;
- Vacas adultas (três ou mais partos) e que estejam no plantel desde o nascimento; e
- Vacas que não tenham passado por doenças infecciosas graves, principalmente mastite.

É indispensável que o colostro armazenado seja freqüentemente renovado, a fim de garantir sua qualidade. O descongelamento do colostro deve ser em banho-maria, conforme já mencionado anteriormente. A utilização de microondas ou o descongelamento através da fervura são condenáveis em função da degradação dos nutrientes, principalmente dos anticorpos. O sucesso na produção leiteira depende da harmonia em todas as fases da produção. Assim sendo, a criação de bezerras mostra-se essencial para que este sucesso seja alcançado.

Fonte: Departamento Técnico - Nuvital