

PERGUNTAS E RESPOSTAS COLOSTRO EM PÓ



1.0 produto realmente possui todos os constituintes do Colostro?

O Colostro em Pó possui todos os constituintes do colostro bovino, sendo 100% natural e obtido de vacas saudáveis do Canadá. Não possui adição de soro de leite, ovo ou soro sanguíneo em sua composição.

2. Como o produto é feito?

O colostro em pó é produzido no Canadá onde fazendas parceiras vendem o colostro oriundo de vacas saudáveis para a indústria. Na indústria esse colostro passa por uma avaliação e segue para o processamento, é feita uma mistura de colostro de diversas regiões, garantindo ao produto maior variedade de anticorpos. Logo após, ele é pasteurizado e passa por um processo chamado spray dryer que utiliza pressão para transformá-lo em pó, após a etapa de processamento, ele será testado novamente e se atender todos os requisitos, é embalado.

3.0 colostro em pó possui anticorpos para as doenças presentes no Brasil mesmo sendo produzido em outro país?

Sim, o colostro em pó possui anticorpos para as principais doenças que acometem as bezerras do Brasil, pois os patógenos causadores das enfermidades estão distribuídos mundialmente.

4. Qual a quantidade de imunoglobulinas presentes em uma embalagem de 470g de Colostro em Pó?

Cada pacote de Colostro em Pó possui no mínimo 100g de IgG.

5. Em quais casos posso utilizar o colostro em pó?

O colostro em pó pode ser utilizado em substituição total ao colostro materno, enriquecimento, suplementação e como forma de simular o leite de transição.

PERGUNTAS E RESPOSTAS COLOSTRO EM PÓ



6. Como utilizar o colostro para substituição?

A substituição é recomendada quando:

- A vaca não produz colostro de qualidade imunológica e sanitária.
- Não há banco de colostro na fazenda.

Lembre-se, o colostro que é fornecido para as bezerras, deve estar livres de grumos, sangue e sujidades, nestes casos, é recomendado o descarte e para a colostragem da recém-nascida, basta utilizar alguma estratégia, como por exemplo, colostros descongelados ou em pó.

7. Quantos pacotes de colostro são necessários para substituição do colostro?

Para realizar a substituição do colostro materno são necessários no mínimo 2 pacotes de colostro em pó, diluídos em 2 litros de água potável.

8. Como utilizar o colostro para enriquecimento?

Quando o brix do colostro materno produzido é inferior a 25%, sendo usado como forma de melhorar a qualidade imunológica do alimento fornecido para as bezerras recém-nascidas. Nesses casos, há a possibilidade de enriquecê-lo utilizando o colostro em pó. Cada medida de colostro contém 15g de colostro em pó e aumenta 1 ponto percentual de brix em 1L de colostro fresco ou descongelado.

| Brix do colostro Fresco/Descongelado | Qualidade Imunológica |
|---|--------------------------|
| ≥ 25% | Excelente |
| 22-24% | Boa |
| 19-21% | Média |
| ≤ 18% | Baixa |

| Quantidade de medidas de colostro em pó a ser adicionado em 1 litro de colostro fresco ou descongelado para aumentar o valor de Brix (%) | | | | | | | | | | |
|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| Grau Brix (%) | 22% | 23% | 24% | 25% | 26% | 27% | 28% | 29% | 30% | |
| 18% | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | |
| 19% | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | |
| 20% | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | |
| 21% | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | |
| 22% | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | |
| 23% | 0 | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | |
| 24% | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| 25% | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |

9. Como utilizar para suplementação?

Recomendado principalmente para bezerras provenientes de partos noturnos, ou para quando não há 100% da quantidade exigida para a colostragem de um animal recém-nascido. Para realizar a suplementação, basta fornecer 1 pacote diluído em 1 litro de água potável. Após, esse animal precisará receber o colostro fresco ou descongelado com no mínimo 25% de Brix.

10. Como utilizar para simular o leite de transição?

Em fazendas que não fornecem o leite de transição da vaca por dificuldade de manejo, por exemplo, o Colostro bovino em pó pode ser adicionado ao leite/ substitutos do leite fornecido. A recomendação é de 70 gramas de colostro em pó por aleitamento, do 2º ao 5º dia de vida do animal.

11. É possível armazenar o produto após a diluição?

Sim, caso ocorra algum problema, após a diluição, o produto pode ser refrigerado ou congelado.

12. Qual a validade do produto?

Validade de 3 anos.

13. Qual a temperatura ideal para diluição do produto?

O colostro em pó deve ser diluído em temperatura de 43 a 49°C.

14. Qual a temperatura ideal para o fornecimento do Colostro?

A temperatura para fornecimento após a diluição do colostro em pó é de 38°C.

15. Posso utilizar o colostro em pó no controle de doenças como Brucelose e Tuberculose?

Uma das fontes de transmissão de Brucelose e Tuberculose é o fornecimento de colostro oriundo de vacas positivas para os recém-nascidos. Uma das fontes de transmissão de Brucelose e Tuberculose é o fornecimento de colostro oriundo de vacas positivas para os recém-nascidos. O colostro em pó é totalmente seguro, sendo livre de qualquer contaminação, o que evita a transmissão de qualquer doença aos neonatos, sendo uma importante ferramenta para o controle dessas doenças no rebanho.

16. Quais as vantagens em utilizar o colostro em pó?

O colostro em pó é fonte de imunoglobulinas essenciais, fatores de crescimento, gordura, lactose e vitaminas e minerais necessários para assegurar a saúde das bezerras, sendo uma importante ferramenta para garantir que as bezerras recebam colostro de alta qualidade imunológica e/ou sanitária.



Acesse nosso aplicativo



Com ele é possível calcular facilmente a quantidade de colostro em pó necessária para corrigir ou aumentar a qualidade final do colostro fresco ou descongelado. O aplicativo é gratuito e não precisa de internet para funcionar.