

# 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.