

ALIMENTAÇÃO DE BEZERROS LEITEIROS RECEM NASCIDOS AOS 45 DIAS DE IDADE COM SILAGEM DE COLOSTRO

Alves, José Renato¹; Holder, Jadher Mejia²

¹Zootecnista EMATER; Porto Velho, Rondônia; e-mail: joserenato@emater-rondonia.com.br

²Aluno de graduação em Zootecnia; Porto Velho-RO; UNIRON; e-mail: jadher_holder@yahoo.com.br

INTRODUÇÃO

A criação de bezerras leiteiras objetiva-se obter um animal sadio, bem desenvolvido, com o mínimo gasto e esforço. A dieta líquida seja ela composta por leite ou substitutos, é parte essencial para o desenvolvimento dos animais, visto que na alimentação de bezerras recém nascidas até os 45 dias de vida o consumo médio é de 200 litros de leite, uma vez que não existe substituto para a proteína do leite sendo componente mais caro na alimentação. Na procura por produtos baratos que substituam o leite acaba tendo prejuízo no desenvolvimento de suas futuras vacas leiteiras.

Na maioria das explorações leiteiras do país, os bezerros recebem o colostro, primeira secreção da vaca após o parto até o 5 dias de lactação, passando a partir de então a tornar leite normal como fonte de alimento.

O colostro contém mais proteínas, minerais, gorduras e vitaminas do que o leite normal. Enquanto o leite tem em média 3% de proteína, o colostro do dia do parto tem 14% de proteína, quase cinco vezes mais do que o leite. No segundo dia após o parto, a proteína baixa para cerca de 8%, e no terceiro dia fica em torno de 5% valores ainda significativos se comparados ao leite.

O colostro excedente é desprezado nas propriedades rurais por ser considerado um leite “sujo” e não ter um valor comercial.

Visando um melhor aproveitamento do colostro Saalfed et al. (2006) desenvolveram a silagem de colostro.

Segundo Saalfed a silagem de colostro foi desenvolvida como substituto natural para o leite no aleitamento de mamíferos de várias espécies.

No processo de ensilagem do colostro ocorre pela fermentação anaeróbica com a transformação de lactose em ácido láctico, acontecendo a redução do pH, contribuindo para a conservação do colostro, por impedir o crescimento de microorganismos indesejáveis (revista DBO, 2008).

A tecnologia é inovadora pelo fato de resultar no único substituto natural do leite para bezerros, não implica custos e qualidade do produto para o desenvolvimento dos animais.

1. COMPOSIÇÃO DO COLOSTRO

O colostro é o sucedâneo que apresenta características químicas e nutritivas semelhantes ao leite normal, diferindo deste último principalmente por sua alta concentração de proteínas, dentre estas as imunoglobulinas ou anticorpos, minerais, vitaminas, gorduras, sólidos totais e cinzas (Foley & Otterby, 1978).

	Ao parto	24 h	72 h	Leite
Sólidos (%)	23,9	17,9	14,1	12,9
Proteína (%)	14	8,4	5,1	3,1
Gordura (%)	6,7	5,4	3,9	3,7
Lactose (%)	2,7	3,9	4,4	5,0
Minerais (%)	1,1	0,95	0,87	0,74
Densidade	1056	1040	1035	1032
Imunoglobulinas (%)	6,0	4,2	2,4	0,09

FONTE: FOLEY & OTTERBY,(1978)

Devido a esta composição, o colostro apresenta valor comercial nulo, não podendo ser aproveitado pela indústria. Entretanto, por ser rico em nutrientes, alternativas foram buscadas para o seu armazenamento, com auxílio de refrigeração, congelamento ou fermentação através de silagem (campos et al., 1986; Saafeld, 2008b).

PROCESSO DE ENSILAGEM

A silagem de colostro é produzida em garrafas plásticas que variam de 0,5 a 2,5 litros. O colostro é colocado nas garrafas, até o completo preenchimento e fechamento sem a presença de ar a tampa deve ser vedada com cera de abelha derretida para evitar entrada de ar, visando a sim a ocorrência da fermentação (Saalfed 2006).

As garrafas devem ser identificadas e armazenadas em locais limpos, secos, sem incidência de raios solares e sem refrigeração durante 21 dias de ensilada, tempo mínimo necessário para que ocorra a fermentação. A identificação se faz necessário por motivo de concentrações de proteínas e demais constituintes do colostro que vão se alterando ao passar dos dias, exemplificando, que o colostro do primeiro dia é mais rico em proteínas do que do segundo ao quinto dia. O tempo de armazenamento da silagem de colostro em garrafas não pode exceder o período de 2 nos visando a sim a qualidade do alimento.

2. ADMINISTRAÇÃO DO COLOSTRO

Logo após o 4 dia de nascido os bezerros passam a receber a silagem de colostro pois antes eles já receberam de suas mães. A silagem deve ser diluída em água limpa e a mistura devidamente homogeneizada e o procedimento para conseguis acostumar os bezerros a o gosto salgado da silagem.

Além de diluir em água deve-se misturar com leite e aumentando gradativamente a porcentagem da silagem para que o animal consiga acostumar com o sabor e receber 100% da mistura da seguinte forma:

1 dia- Administrar 0,5 litro da mistura (silagem + água) +1,5litros de leite:

2 dia- 1,0 litro da mistura (silagem + água) + 1,0 litro de leite:

3 dia- 1,5 litro da mistura (silagem + água) + 0,5 litro de leite:

4 dia- Administrar a mistura pura (silagem + água).

3. CONCLUSÃO

Os trabalhos que vêm sendo desenvolvidos estão alcançando bons resultados, constatou-se que a silagem de colostro uma excelente alternativa para a produção de bezerros leiteiros, devido a sua aceitabilidade e facilidade de execução, não exigindo uso de energia elétrica e mão-de-obra especializada.

Do ponto de vista econômico, com o emprego da silagem de colostro os produtores passam a vender o leite que seria destinado aos bezerros, incrementando sua renda. Além disso, a adoção desta tecnologia permite a reutilização de garrafas plásticas e o aproveitamento do colostro (rejeitado pela agroindústria), contribuindo com a preservação do meio ambiente.

Os resultados obtidos permitem afirmar que a silagem de colostro pode ser traduzida como um sinônimo de economia para o produtor, saúde para o rebanho e sustentabilidade, viabilizando sua adoção desse novo produto.

4. REFERÊNCIAS

CAMPOS, O. F; LIZIEIRE S. R.; RODRIGUES, A. A., et al. Colostro fermentado a temperatura ambiente, sem aditivos para bezerros leiteiros. **Rev. Soc. Bras. Zoot.**, v.15, n.4, p.338-349, 1986.

FOLEY, J. A. & OTTERBY, D.E. Availability, storage, treatment, composition, and feeding value of surplus colostrums: a review. **Journal of Dairy Science**, v.61, p.1033-1060, 1978.

REVISTA DBO. Eureka: Silagem de colostro. Ano 26, n.328, fevereiro de 2008.

SAALFELD, M.H. Uso de silagem de colostro como substituto do leite na alimentação de terneiras leiteiras. **Informativo Emater/RS - Pelotas**, edição 01, p.01-04, agosto, 2006.