

CONTROL EFECTIVO DE LA BACTERIOLOGÍA DEL CALOSTRO Y LECHE ANTIBIÓTICA

MVZ Jesús N. Borquez Ruíz. 2015. Entorno Ganadero 65, BM Editores.
servagrop.jsb@gmail.com ; Tel (871) 213 8410.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Cría artificial de terneros](#)

INTRODUCCIÓN

A continuación una serie de comentarios y sugerencias acerca de la bacteriología del calostro, su importancia y control.

Por décadas, hablado tanto acerca del calostro y su importancia, como de su composición, su función y efecto en la supervivencia de las becerras, incluso de su impacto en la longevidad del ganado adulto.

Es bien conocida la relación entre el volumen, la calidad y el tiempo de ingestión en el nivel de IgG alcanzado en el suero sanguíneo de la cría.

Se ha logrado un avance muy importante en la divulgación de este conocimiento a nivel de técnicos y operarios en toda la industria.

Se han establecido exitosamente procedimientos de manejo que garantizan su obtención en volúmenes y densidad apropiados, así como una bacteriología inicial también aceptable.

La industria en general ha avanzado de manera muy importante en los últimos años en la producción de reemplazos, en parte por el uso de semen sexado y por otra parte por la reducción efectiva del desecho.

Sin embargo tenemos todavía alguna área de oportunidad importante.

Particularmente en el verano, la tasa de mortalidad en becerras en los primeros días de vida se mantiene relativamente alta en toda la industria. Son los meses del verano y parte del otoño donde se pierde un mayor porcentaje de las becerras nacidas vivas. Coincide que en estos meses nacen cerca del 70% de las crías de todo el año. Como consecuencia tenemos una pérdida neta verdaderamente importante.

Existen varios factores que inciden durante el verano que explican parcialmente la problemática:

1- Aumenta la proporción de partos de vaquillas en relación a los de vacas: Las vaquillas estadísticamente producen menos volumen de calostro y de menor densidad que las vacas. Esto conlleva a una menor disponibilidad de calostro de calidad y una reducción de la tasa de protección para todo el grupo de becerras.

2- La bacteriología en general (calostro, leche, cama y agua) suele elevarse de manera muy significativa, por lo favorable de la temperatura ambiental.

Si hacemos un balance simple de los dos puntos anteriores, las becerras nacidas durante el verano y parte del otoño, suelen estar menos protegidas y a la vez expuestas a un mayor desafío bacteriano.

3- Hay un incremento súbito de la cantidad de partos que ocurren en verano y otoño, comparados con los meses de primavera. Parece haber un efecto de inercia en la dinámica operativa, que también afecta negativamente los resultados.

La industria ha establecido Bancos de Calostro que debieran resolver la falta relativa del recurso durante estos meses.

Una buena cantidad de productores ha implementado la pasteurización del calostro y de la leche para reducir la bacteriología de los mismos, así como el riesgo de transmisión de enfermedades.

Sin embargo, a pesar de las dos medidas anteriores, la problemática se sigue presentando y en algunos casos de peor forma.

¿QUÉ ES LO QUE PASA? ¿CÓMO RESOLVERLO? ¿CÓMO PREVENIRLO?

A continuación les comparto una serie de observaciones, hallazgos y medidas que nos han permitido neutralizar en forma importante la problemática descrita:

REVISIÓN

1. Ordeña del Calostro y de la leche antibiótica.
2. Calificación del Calostro.
3. Refrigeración del Calostro antes y después de pasteurizado.
4. Refrigeración de la leche antibiótica.
5. Pasteurización del calostro y leche antibiótica.
6. Calentamiento del calostro.

7. Limpieza de la cama de Jaulas.
8. Limpieza de las tinas de servicio de la leche.

OBSERVACIONES

- 1- Ordeña de calostro y leche antibiótica sin las medidas de higiene recomendadas:
Hallazgo: Calostro y leche recién ordeñados con bacteriología a elevada.
- 2- Tiempo de espera antes de calificar el calostro, para alcanzar la temperatura de calibración del calostrómetro.
Hallazgo: Alta bacteriología del calostro.
- 3- El menor tiempo para que un calostro recién ordeñado llegara a los 4 grados centígrados en un congelador, fue de 4 horas, con poco volumen de calostro. El mayor tiempo para alcanzar llegar a 4 grados centígrados en un congelador lleno de calostro, fue de 18 (Sí, dieciocho) horas.
Hallazgo: Alta bacteriología del Calostro, cólicos, timpanismos, diarreas graves y septicemia colibacilar (becerras agitadas).
- 4- En los casos en que la leche antibiótica no fue adecuadamente refrigerada, los resultados fueron: alta bacteriología, leche ácida, placas del pasteurizador pegadas, incremento muy importante de diarreas.
- 5- La mayor observación en relación con la pasteurización del calostro es el tiempo que se tarda en colocar en refrigeración una vez que se ha pasteurizado. En el caso de la leche, el tiempo que dura la leche tibia, mientras termina de pasteurizar el lote completo de leche.
Hallazgo: Alta bacteriología del calostro y de la leche: cólicos, timpanismos y úlceras en abomaso.
- 6- En relación al calentamiento del calostro básicamente hay dos observaciones:
 - a) Calentamiento del calostro con agua a una temperatura mayor a 60, 70 y en algunos casos 80 grados centígrados.
Hallazgo: Incremento de la densidad del calostro: Septicemias (becerras agitadas), cólicos y timpanismos, con alta mortalidad.
 - b) Prolongados tiempos de estancia del calostro en el calentador automático (40 minutos a 1 1/2 hasta 2 horas).
Hallazgo: Alta bacteriología del calostro: Timpanismos, cólicos, úlceras abomasales y septicemias, con alta mortalidad.
- 7- **Limpieza de la cama:**
Hallazgo: Se ha incrementado el diagnóstico de Salmonelosis en operaciones que no han cambiado la cama del área de jaulas durante varios años.
- 8- La limpieza inadecuada de las tinas de servicio de la leche ha demostrado ser determinante en el control de las diarreas. En casos graves, parece guardar relación con el diagnóstico de Salmonelosis en algunas operaciones. La contaminación por heces de palomos fue confirmada en un caso de diagnóstico de Salmonelosis.

RECOMENDACIONES

- 1- Ordeñar el calostro y la leche antibiótica con la misma higiene que se ordeña la leche que se envía a la pasteurizadora. Mantener lavados y desinfectados todos los utensilios para el manejo del calostro y de la leche antibiótica.
- 2- Eliminar el tiempo de espera para calificar el calostro
- 3- Refrigerar de inmediato el calostro y la leche antibiótica
- 4- Evaluar su capacidad de refrigeración. Si el calostro y/o la leche antibiótica no alcanzan los 4 grados centígrados en menos de dos horas, considere la inclusión de un conservador.
- 5- Coloque una alarma al pasteurizador de calostro, de tal suerte que su operario se entere cuando el calostro ha terminado su ciclo de pasteurización y lo procese de inmediato.
Considere seriamente la inclusión de un conservador en la leche pasteurizada que va a ser alimentada a sus beceras.
- 6- Entrene a su personal para evitar el uso de agua por encima de 60 grados centígrados, para calentar el calostro. Así mismo entrenarlo para que alimente el calostro inmediatamente después de alcanzar la temperatura de servicio.
- 7- Además del rastreo y desinfección entre cada lote de beceras, cambie la cama del área de jaulas una vez al año, antes de que inicie el verano.
- 8- Mantenga una estricta supervisión y disciplina con respecto al lavado de las tinas para alimentar la leche.

La aplicación de todos y cada uno de estos conceptos, nos deben permitir en el mediano plazo, si somos consistentes, reducir todavía más el desecho de reemplazos lecheros y, producirlos de mejor calidad.

Volver a: [Cría artificial de terneros](#)