

6º INOVA & 8º AGROTEC
MOSTRA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DOS CURSOS DE GESTÃO E AGRONOMIA

QUALIDADE DO COLOSTRO *IN NATURA* E COLOSTRO COMERCIAL EM PÓ

Marcela Zancan Grassioli ¹
Amanda Talita Matraczek ¹
Isabelle Panozzo Weigsding ¹
Kamilly Schmalz ¹
Maria Eduarda Willers ¹
Patrícia Diniz Ebling ²

¹ Acadêmicas do curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário FAI - UCEFF, Itapiranga – SC. E-mail: marcelazancan@gmail.com

² Docente do Centro Universitário FAI - UCEFF, Itapiranga – SC.

Grande área do conhecimento: Ciências Agrárias (verificar)

Modalidade: Apresentação oral (BANNER)

INTRODUÇÃO: O colostro é produzido em algumas semanas antes do parto, momento em que os nutrientes ingeridos pela mãe são transportados para glândula mamária através da corrente sanguínea, passando a ser a primeira secreção da glândula mamária após o parto. Ele é constituído de gordura, proteína, vitaminas e imunoglobulinas que ajudam no crescimento e imunidade do recém-nascido. A qualidade do colostro é determinada pela quantidade de concentração de imunoglobulinas, principalmente IgG, então, o colostro que contém acima de 49,8mg/ml de imunoglobulinas é considerado de boa qualidade. A qualidade microbiológica do colostro também é um fator importante a ser analisado, já que as bactérias presentes no colostro vindas da mãe, podem reduzir a absorção intestinal de macromoléculas como as imunoglobulinas. O colostro em pó é um produto importado do Canadá pela Alta genética. Até duas doses de colostro já é o suficiente para suprir a necessidade alimentar do animal. O colostro é de extrema importância para os primeiros momentos de vida do bezerro, deve ser fornecido até 10 min após o nascimento, pois ele vai promover energia para a termogênese e a adaptação ao ambiente. **OBJETIVO:** Dessa forma, o objetivo geral concentra-se em comparar a qualidade do colostro materno e o colostro em pó fornecido aos bezerros, tendo como resultado a melhor indicação. **MÉTODOS:** Para avaliação do colostro foi utilizado o refratômetro de BRUX. Através deste podemos medir a concentração de IgG do colostro e assim determinar a qualidade do mesmo. Para avaliação é necessário calibrar o refratômetro, pingar duas gotas de colostro na lente e fazer a leitura contra a luz. **RESULTADOS:** A análise do colostro materno foi realizada com o auxílio do refratômetro de Brix sendo que o resultado obtido foi de 30% o que corresponde a um colostro de alta qualidade. O colostro em pó também é considerado de boa qualidade, mas quando comparado ao colostro materno possui alguns pontos negativos relacionados ao manejo da ingestão, como o posicionamento da mamadeira ou o balde que deve ser adequado quando simula a altura do úbere de uma vaca para melhor estimular o fechamento da goteira esofágica, além da temperatura adequada do leite e o fluxo lento do leite. Sendo assim, a maneira mais eficiente é fazer o bezerro mamar o colostro da vaca logo após o nascimento. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** O ideal é que em no máximo duas horas pós nascimento o bezerro ingira o colostro na própria mãe ou na mamadeira, pois assim consegue o melhor estímulo à goteira esofágica. O colostro em pó (produto importado) é uma ótima opção quando o colostro da mãe é de baixa qualidade (abaixo de 18% BRUX para raça Jersey ou abaixo de 22% BRUX para raça Holandês, ou ainda abaixo de 50 mg de Ig/dl de colostro) ou quando a propriedade não possui banco de colostro. **Palavras-Chave:** vitaminas; imunoglobulinas; imunidade; recém-nascido.