

Успешно телење и грижа за новородени телиња (трет дел)

3. Управување со колострумот

СОВЕТ: Снабдете се со резерви на колострум

- ✓ Замрзнете во пластични шишиња од 1,5 L
- ✓ Земете го колострумот од првото молзење на здрави крави од 2 и 3 лактација
- ✓ Распределете го на телињата од кравите кои предвремено се породиле или имаат маститис при телењето или од јуници
- ✓ Обезбедете глатко одмрзнување: во вода на температура под 50 °C

Состав на колострумот (прво молзење) и млекото

	Единица	Колострум	Млеко
Густина	%	1,06	1,032
Сува Материја	%	25,2	13,1
Масти	%	6,7	3,6
Протеини	%	14	3,2
Лактоза	%	2,7	4,9
Минерали	%	1,1	0,74
Имуноглобулин G1	g/l	80	0,8
Имуноглобулин А	g/l	4,5	0,05
Имуноглобулин В	g/l	5	0,05
Калциум	g/kg	2,6	1,3
Фосфор	g/kg	1,8	1
Калиум	g/kg	1,4	1,5
Цинк	µg/kg	12 000	3600
Железо	µg/kg	1000	500
Селен	µg/kg	50	20
Витамин А	U /l	10 000	1000
Витамин D	U /l	10	5
Витамин Е	U /l	10 000	1000

➤ Со скала на колострум

Скалата на колострумот ја мери густината на колострумот и со тоа количината на гама глобулини содржани во колострумот, со што ќе се утврди нивото на заштита на телето.

➤ Прирачник:

- Пред употреба, извадете ја заштитната мрежа (извадете ја пластичната цевка за да го извадите мерачот на густина и повторно поставете ја откако ќе ја отстраните мрежата).
- Проверете ја температурата на колострумот (20 °C) и отсуството на пена.
- Притиснете ја пумпицата до крај, а потоа потопете ја пластичната цевка во колострумот.
- Полека ослободете ја пумпицата, колострумот се вшмукува во пипетата.

➤ Почекајте за стабилизација, а потоа интерпретирајте ги резултатите:

- Ако се појави зелена зона: многу добар колострум (100 g гама глобулини на литар колострум и повеќе)
- Ако уредот се спушти во жолтата зона: среден до добар колострум (од 100 g до 50 g на литар)
- Ако уредот се спушти во црвената ознака или подолу: низок до многу низок квалитет на колострумот (помалку од 50 g на литар)

Концентрација во IgG, Brix (%)	Квалитет на колострумот
> 30 %	многу добар
20-30 %	добар
15-20 %	низок
< 15 %	лош

➤ Со рефрактометар

- Квалитетот на колострумот се мери во процент со вредност на прагот од 22 %.
- Концентрација на имуноглобулин G (IgG) од 22 % или поголема се смета за добар квалитет на колострумот и одговара на нивото на IgG од 50 g/l.



Факти за Лакталис

- Основана во 1933 година од Андре Бение во Лавал, низ три генерации, Групацјата Лакталис остана верна на својата првична заложба за преработка на млеко.
- Денес е глобален лидер во млечната индустрија.
- Број еден производител на сирење во светот.
- Европски лидер во рамките на потрошувачката на млеко и на пазарите на путер и млечни намази.
- Располага со 250 производствени погони во 50 земји ширум светот.
- Вработува 80.000 луѓе во 94 земји ширум светот.
- Остварува годишен промет од 18,5 милијарди евра.
- Лакталис МК Млекарница станува дел од големото светско семејство Лакталис во 2007 година.
- Еден од главните двигатели на развојот на групацјата Лакталис се млекопроизводителите чија иднина е сигурна преку растот на Лакталис.
- Главните одговорности на одделот за сурово млеко во склоп на Лакталис е оптимизирање на рутите за собирање на млеко и обезбедување на врвен квалитет на сурово млеко кое е здраво и хранливо.
- Одделот за сурово млеко на Лакталис посветено работи кон едукација на млекопроизводителите за употреба на современи и проверени практики со цел добивање на повисок квалитет и количина на млеко.

