

USO DE SILAGEM DE COLOSTRO PARA BEZERRAS: VANTAGEM OU DESVANTAGEM?

Ricardo Dias Signoretti

Engenheiro Agrônomo, Doutor, PqC do Polo Regional Alta Mogiana/APTA

signoretti@apta.sp.gov.br

Muitos produtores de leite perguntam aos técnicos: como preparar e se devo usar ou não a silagem de colostro no aleitamento das minhas bezerras?

Em primeiro lugar vamos definir o que é o colostro: é o primeiro leite secretado pela glândula mamária da vaca após o parto, sendo produzido por aproximadamente três dias, devendo ser fornecido às bezerras o mais rápido possível (até duas horas após o parto), pois é rico em anticorpos (transferência da imunidade passiva).

No entanto, a duração da secreção de colostro é variável, podendo se estender até o sexto dia após o parto e este colostro excedente não pode ser comercializado para o consumo humano.

Porém, a utilização de colostro excedente pode ser uma alternativa viável, pois este tem mais proteínas, gorduras, minerais e vitaminas que o leite normal. Por exemplo, o colostro do dia do parto pode ter mais de 14% de proteína, ou seja, cinco vezes mais que o leite normal. No segundo dia após o parto, o teor de proteína cai para aproximadamente 8% e no terceiro dia fica ao redor de 5%, valores ainda superiores se comparados com o leite normal.

Como o custo na fase de aleitamento é elevado e o leite pode representar até 75% do custo alimentar nesta fase, surge a alternativa da utilização do colostro excedente na forma de silagem.

Como preparar a silagem de colostro?

A silagem consiste em uma tecnologia de acondicionamento do colostro excedente de forma anaeróbica, para ser utilizado no aleitamento de bezerros.

O preparo da silagem de colostro consiste na coleta do colostro após a ordenha dos animais, devendo ser coado em peneira e, posteriormente, armazenado em garrafas de plástico do tipo PET, com capacidade de 1,5 a 2,5 litros, devidamente limpas com detergente neutro.

Após a lavagem das garrafas, as mesmas deverão ser preenchidas totalmente com colostro, fechadas e identificadas com o nome do animal, data e dia após o parto (3º, 4º, 5 e 6º). Durante o fechamento é importante comprimir a garrafa um pouco evitando que fique ar, pois a fermentação é anaeróbica e também evitar a dilatação da garrafa durante o período de fermentação para reduzir as perdas.

Após sete dias de fermentação, a silagem de colostro estará pronta para ser utilizada como substituto do leite. O odor da silagem deve ser semelhante a queijo com sabor ácido e levemente salgado.

O aspecto da silagem pode ser homogêneo ou separado em partes de acordo com o dia coletado. As observações indicam uma relação direta entre temperatura, luminosidade e tempo de fermentação. Quanto maior o calor e incidência de luminosidade menor é o tempo necessário para cessar a fermentação.

Deve-se utilizar o colostro coletado nos primeiros dois dias para servir às bezerras até 35 dias de idade e o colostro coletado nos 3º e 4º dias para servir às bezerras após 35 dias do nascimento.

Após a coleta o material deverá ficar armazenado em um galpão limpo, sem incidência de luz solar e a temperatura ambiente. Vale ressaltar que a silagem de colostro, quando bem armazenada, pode durar até um ano e meio.

Como fornecer o colostro as bezerras?

A adaptação dos animais é fundamental para o sucesso desta tecnologia: do terceiro dia ao quinto dia de vida, as bezerras que irão receber a silagem de colostro deverão passar por um período de adaptação. Considerando-se um sistema de aleitamento artificial convencional, onde os animais são alimentados com 4 litros diários de dieta líquida, sendo dois litros pela manhã e dois litros pela tarde, a adaptação deverá ocorrer conforme indicado na tabela abaixo:

Dias após o nascimento	Manhã	Tarde
1°	Colostro materno	Colostro materno
2°	Colostro materno	Colostro materno
3°	250 ml de silagem de colostro + 1750 ml de leite	250 ml de silagem de colostro + 1750 ml de leite
4°	500 ml de silagem de colostro + 1500 ml de leite	500 ml de silagem de colostro + 1500 ml de leite
5°	750 ml de silagem de colostro + 1250 ml de leite	750 ml de silagem de colostro + 1250 ml de leite
6° ao 60°	1000 ml de silagem de colostro + 1000 ml de água morna (50°C)	1000 ml de silagem de colostro + 1000 ml de água morna (50°C)

Fonte: Saalfeld (2008)

Considerações finais

Embora, os resultados ainda sejam variáveis quanto ao desempenho produtivo dos animais em ganho de peso corporal, constata-se ser a silagem de colostro uma excelente alternativa para a produção de bezerros leiteiros, inclusive de machos para produção de vitelo, 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.

Referências

SAALFELD, M. H. Uso da Silagem de colostro como substituto do leite na alimentação de ternsiras leiteiras. **A hora veterinária**, v.162, p59-62, 2008.