

COLECCIÓN Y ALMACENAMIENTO DEL CALOSTRO

1. RECOJA RÁPIDAMENTE - HASTA 6 HORAS

- Las vacas deben ser ordeñadas en las primeras dos horas después del parto.
- La concentración de inmunoglobulinas es máxima inmediatamente después del parto y disminuye con el tiempo debido a la dilución por la leche producida después del parto.



LIMPIEZA ES MUY IMPORTANTE 2.



- Los pezones se deben limpiar usando solución desinfectante y secar usando una toalla seca y limpia.
- Las unidades de ordeño deben estar limpias y desinfectadas. Mantenga siempre los baldes bien tapadas, antes y después de recolectar el calostro. Si es posible, designe baldes solo para la recolección de calostro.

3. AVALIAR LA CALIDAD - META BRUX ≥ 21 !

- Se debe evaluar la calidad del calostro con un refractómetro de inmediato.
- El refractómetro mide indirectamente las inmunoglobulinas. Prefiere calostro con valores Brix iguales o superiores a 21.
- Use calostro con valores Brix más bajos para la segunda alimentación con calostro.



CONGELAR PORCIONES MÁS PEQUEÑAS 4.



EL CALOSTRO SE PUEDE CONGELAR HASTA POR UN AÑO

- Congele el calostro lo antes posible para evitar el crecimiento bacteriano.
- Use recipientes/bolsas eso reducirá el tiempo de congelación. Cuando se congelan en posición horizontal, serán delgadas y se descongelarán rápidamente.
- La temperatura del congelador debe ser de -5°F . Evite los congeladores Frost-free, los ciclos de congelación y descongelación reducen la vida de almacenamiento del calostro.



MEJORES PRÁCTICAS PARA DESCONGELAMIENTO DE CALOSTRO

CÓMO DESCONGELAR EL CALOSTRO CONGELADO

- La mejor manera de descongelar el calostro es utilizando baño maría con una temperatura controlada entre 40 y 60 °C (104 y 140 °F).
- La bolsa de calostro debe colocarse en el agua y dejar que se descongele por completo. Si se configura a 125° F, una bolsa de 3 cuartos de calostro tardaría 30 minutos en descongelarse.
- Después de completar la descongelación, homogeneice el calostro y verifique su temperatura antes de alimentarlo.
- El calostro debe administrarse a una temperatura de 102 grados Fahrenheit (39 °C).

ATENCIÓN :



- El baño maría no deben estar a temperaturas superiores a 140 °F (60 °C). A temperaturas superiores a 140 °F (60 °C), puede ocurrir la desnaturalización de las inmunoglobulinas, lo que compromete el proceso de transferencia de inmunidad pasiva.



- El microondas se puede utilizar para descongelar el calostro. Sin embargo, puede resultar en un calostro calentado de manera desigual, dejando algunas partes congeladas y sobrecalentando otras, posiblemente desnaturalizando las inmunoglobulinas. Si se utiliza es imprescindible calentar utilizando potencias bajas y ciclos cortos, retirando constantemente la fracción descongelada para evitar sobrecalentamientos.



- No se recomienda descongelar el calostro a temperatura ambiente o en un refrigerador, ya que puede llevar largos períodos de tiempo, lo que permite el crecimiento de bacterias.



- No se recomienda descongelar el calostro a temperatura ambiente o en un refrigerador, ya que puede llevar largos períodos de tiempo, lo que permite el crecimiento de bacterias.

EL ALMACENAMIENTO DE CALOSTRO EN PEQUEÑAS PORCIONES PERMITE UN RÁPIDO PROCESO DE CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN MÁS RÁPIDO.

