



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Carvalho, João Paulo Ramos

Aleitamento de vitelos : (utilização de diversos alimentos lácteos)

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1483>

Metadados

Data de Publicação	1993
Resumo	No ensaio utilizavam-se 18 vitelos, divididos por 3 grupos, usado um alimento lácteo diferente para cada grupo, sendo no primeiro grupo (G1) leite de substituição, no segundo grupo (G2) colostro fermentado naturalmente à temperatura ambiente e no terceiro (G3) leite inteiro. O manejo dos animais foi idêntico para todos, independentemente do grupo a que pertenciam, diferindo no número de tomas do alimento lácteo por refeição. No G1 e G2 foi fornecido uma só vez por dia e no G3 foi fornecido em d...
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Produção Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-15T01:19:23Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

ALEITAMENTO DE VITELÓS
(Utilização de diversos alimentos lácteos)

Produção Animal

Relatório do Trabalho de fim de Curso

João Paulo Ramos Carvalho

CASTELO BRANCO

1993

ÍNDICE

	Pág.
Resumo	
INTRODUÇÃO	1
OBJECTIVOS	3
CONSULTA BIBLIOGRÁFICA SOBRE ALEITAMENTO DE VITELOS.....	6
1- GESTÃO E PARTO	7
1.1- Cuidados com a vaca antes de parir	7
1.2- Alimentação durante a Gestação	7
1.3- Sinais do parto	8
1.4- Cuidados a ter com a vaca parturiente	9
1.5- Parto e período neonatal	9
1.6- Expulsão de secundinas	12
2- INSTALAÇÕES	13
2.1- Requisitos de um viteleiro	13
2.2- Localização	13
2.3- Ambiente climático	14
2.3.1- Temperatura do ar	14
2.3.2- Humidade relativa	15
2.3.3- Ventilação	16
2.3.4- Iluminação	17
2.4- Orientação	17
2.5- Ambiente climático	18
3- APARELHO DIGESTIVO DO VITELO	18
3.1- Goteira esofágica	20
3.1.1- Função da goteira esofágica	20
4- ALEITAMENTO ARTIFICIAL	21
5- COLOSTRO	22
5.1- Definição	22
5.2- Colostro e a primeira mamada	23
5.3- Composição, características e valor nutritivo	24
5.4- Colostro como fonte de imunidade passiva	26
5.5- Aproveitamento do colostro excedente	28
5.6- Métodos de conservação do colostro	30
5.6.1- Armazenamento pelo frio	31
5.6.2- Colostro conservado à temperatura ambiente	32
5.6.2.1- Colostro armazenado naturalmente à temperatura ambiente ..	32
5.6.2.1.1- características físicas	32
5.6.2.1.2- sólidos totais (ST)	32
5.6.2.1.3- ph	33

	Pág.
5.6.2.1.4- acidez	34
5.6.2.1.5- proteínas	34
5.6.2.1.6- gordura	35
5.6.2.1.7- imunoglobulinas	36
5.6.2.1.8- lactose	36
5.6.2.1.9- vitaminas	37
5.6.3- Armazenamento através de inoculação de bactérias	37
5.6.4- Colostro conservado com tratamento químico	37
5.6.5- Recomendações para o armazenamento do colostro conservado à temperatura ambiente	38
5.7- Aceitação de dietas à base de colostro	38
5.8- Frequência das refeições	40
5.9- Diluição	41
5.10- Quantidade fornecida	43
5.11- Métodos de distribuição do alimento lácteo	44
5.12- Performances dos vitelos alimentados com colostro	44
5.12.1- Colostro fresco	44
5.12.2- Colostro armazenado por congelamento	44
5.12.3- Colostro armazenado à temperatura ambiente	45
5.13- Incidência de diarreias em vitelos alimentados com colostro	46
5.13.1- Colostro fresco	46
5.13.2- Colostro congelado	47
5.13.3- Colostro armazenado à temperatura ambiente	47
6- LEITE	47
6.1- Definição	47
6.2- Composição	48
6.3- Características físicas	48
6.4- Estudo dos principais constituintes	49
6.4.1- Gordura	50
6.4.2- Lactose	51
6.4.3- Matéria azotada	52
6.4.4- Caseína	53
6.4.5- Proteínas solúveis	53
6.4.6- Sais	53
6.4.7- Enzimas	54
6.4.8- Vitaminas	55
6.4.8.1- Vitaminas lipossolúveis	56
6.4.8.1.1- vitamina A	56
6.4.8.1.2- vitamina D	56
6.4.8.1.3- vitamina E	57
6.4.8.1.4- vitamina K	57
6.4.8.1.5- vitamina F	58
6.4.8.2- Vitaminas hidrossolúveis	58
6.4.8.2.1- vitamina B1	58
6.4.8.2.2- vitamina B2	58
6.4.8.2.3- vitamina B6	59
6.4.8.2.4- vitamina B3 ou PP	59
6.4.8.2.5- ácido pantoténico	60

	Pág.
6.4.8.2.6- biotina	60
6.4.8.2.7- ácido fólico	60
6.4.8.2.8- vitamina B12	61
6.4.8.2.9- vitamina C	61
7- ALEITAMENTO COM LEITE COMERCIAL	62
7.1- Preparação do leite comercial	63
8- DIGESTÃO DOS COMPONENTES DO LEITE	64
9- DESMAME	65
MATERIAL E MÉTODOS	67
1- LOCALIZAÇÃO DO ENSAIO	68
1.1- Caracterização edafo-climática do Concelho de Idanha-A-Nova	68
1.1.1- Solos, Morfologia, Geologia e Pedologia	68
1.1.2- Caracterização climática	69
1.1.2.1- Temperatura	69
1.1.2.2- Precipitação	69
1.1.2.3- Geadas	69
1.1.2.4- Insolação	70
1.1.2.5- Granizo	70
1.1.2.6- Trovoada	70
1.2- Instituição onde se realizou o trabalho, sua localização	71
1.2.1- Caracterização geral da exploração	71
1.2.1.1- Sector agrícola	71
1.2.1.2- Sector pecuário	72
1.2.1.2.1- ovinos	72
1.2.1.2.2- caprinos	72
1.2.1.2.3- bovinos	72
2- MÉTODOS	74
Grupo1	75
Grupo2	76
Grupo3	76
APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS DADOS	78
1- PESOS	79
2- ÍNDICE DE CONVERSÃO	81
3- INGESTÃO DE MATÉRIA SECA	82
4- FENÓMENOS DE REJEIÇÃO DO ALIMENTO LÁCTEO	84
5- FENÓMENOS DE DIARREIAS	85

	Pág.
6- ESTUDO ECONÓMICO	86
Grupo1	86
Grupo2	87
Grupo3	88
CONCLUSÕES	91
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	94
ANEXOS	101
ÍNDICES DE QUADROS	116
ÍNDICES DE FIGURAS	117

RESUMO DO TRABALHO

No ensaio utilizavam-se 18 vitelos, divididos por 3 grupos, usado um alimento lácteo diferente para cada grupo, sendo no primeiro grupo (G1) leite de substituição, no segundo grupo (G2) colostro fermentado naturalmente à temperatura ambiente e no terceiro (G3) leite inteiro.

O manejo dos animais foi idêntico para todos, independentemente do grupo a que pertenciam, diferindo no número de tomas do alimento lácteo por refeição. No G1 e G2 foi fornecido uma só vez por dia e no G3 foi fornecido em duas tomas por dia.

A finalidade do trabalho, consistiu em verificar qual a importância do colostro acidificado naturalmente à temperatura ambiente no Outono-Inverno (Out.-Inv.), como alimento alternativo em aleitamento de vitelos.

Concluiu-se, que pode ser utilizado como alimento alternativo, mesmo sendo utilizado uma só vez por dia, já que não altera o crescimento normal dos animais.

Obtiveram-se diferenças não significativas entre os grupos, pois terminaram o ensaio com 50,0 kg (quilos), 49,9 kg e 58,6 kg respectivamente para o G1, G2 e G3.

Obtivemos com o colostro um índice de Conversão (IC) pior, mas sem diferir significativamente, em termos estatísticos, dos outros, sendo os valores no período 28-42 dias de 2773,81 gramas de matéria seca por quilos de ganho de peso (gMS/KgGP), 2844,28 gMS/KgGP e 2648,00, gMS/KgGP respectivamente para o G1, G2 e G3.

O G2 obteve os melhores ganhos médios diários (GMD) dos 28 aos 42 dias de vida, sem diferenças significativas entre os grupos, terminando o ensaio com 0,450 Kg, 0,542 Kg e 0,512Kg respectivamente para o G1, G2 e G3.

O G2 foi o grupo onde houve maior ingestão de matéria seca (IMS) a partir da segunda semana de vida, 674,45 gMS contra 548,89 do G1 e 537,09 gMS do G3.

O G2 foi o grupo mais económico, sendo cerca de três vezes mais barato que o G1 e quatro vezes mais que o G3.