



BUENAS PRÁCTICAS EN LA ALIMENTACIÓN DE LAS VACAS LECHERAS

Los alimentos conservados de pobre calidad, tales como silaje de maíz y de pasturas, pueden contener importantes cantidades de bacterias formadoras de esporas que producen ácido butírico, capaces de afectar la salud de las vacas lecheras y su producción, además de alterar la calidad de la leche y de los productos lácteos que consumimos.



¿Qué características tienen estas bacterias?

Son microorganismos que a través de la bosta de las vacas o de la tierra adherida a los pezones (suciedad), pasan al tanque de leche durante el ordeño y permanecen en forma de esporas resistentes a la temperatura de pasteurización.

Esto significa que aún a altas temperaturas siguen vivos y listos para desarrollarse cuando las condiciones son favorables, alterando el proceso normal de la elaboración de los quesos de pasta dura, y la vida útil en góndola de los productos lácteos.

¿Por qué estas bacterias también afectan la salud de los animales?

Porque cuando las vacas consumen alimentos muy contaminados con éstas bacterias (clostridios), estas pasan al rumen y al intestino sin sufrir daños y pueden germinar y multiplicarse, formando toxinas en el intestino,

Información:

FCA-UNL: June Thomas –(jthomas@fca.unl.edu.ar)

INTI-Lácteos: Laura Robert (robertl@inti.gob.ar)

provocándoles una enfermedad llamada “botulismo visceral”. Esto provoca serios trastornos en sus organismos, afectando la producción de leche, y - en casos severos- la muerte del animal.

¿Estas bacterias se encuentran en todos los alimentos?

Especialmente en silos de maíz y pasturas de mala calidad. La aplicación de las buenas prácticas tanto para la confección como para el suministro del silaje, reduce significativamente el riesgo de una alta carga de esporas en el alimento.

Las raciones mixtas que contienen silaje con alto contenido de esporas, pueden ser una fuente importante de contaminación.



¿Cómo se puede minimizar el problema?

Las medidas que puede aplicar la industria para reducir este defecto son de muy alto costo o indeseables para la seguridad de los consumidores (agregado de aditivos químicos)

Las buenas prácticas aplicadas por el productor desde la producción del forraje hasta el ordeño han demostrado ser la forma más efectiva de control para mejorar la salud de los animales, la producción de leche y la seguridad de los consumidores.

En próximas comunicaciones, lo seguiremos informando sobre este problema y la forma en que Ud. puede controlarlo.

Información:

FCA-UNL: June Thomas –(jthomas@fca.unl.edu.ar)

INTI-Lácteos: Laura Robert (robertl@inti.gob.ar)