

Título: **VIOLAR LO BASICO SIMPLEMENTE ES MUY COSTOSO**
Autor: PAUL DERSAM
Publicado en: CA HOARD'S DAIRYMAN EN ESPAÑOL
Fecha de Publicación: SEPTIEMBRE DEL 2003

Los principios básicos gobiernan cualquier cosa y todas las cosas y no deben ser violados si hemos de tener éxito independientemente del esfuerzo. No es diferente cuando producimos leche. De echo, hay probablemente menos margen de error en la producción de leche de lo que hay en la mayoría de las demás empresas. Esto es porque estamos tratando con el manejo de hatos de animales que tienen una gama completa de problemas potenciales.

Como ejemplo la vaca lechera. Los problemas potenciales son muchos: cuatro pezones, cuatro patas, cuatro estómagos. De modo que en el manejo de nuestros hatos lecheros tenemos que tener mucho cuidado de no violar lo básico de nuestro manejo del hato, de no olvidar lo que haya resultado ser de beneficio para nosotros y para nuestras vacas a lo largo de los años. Revisemos algunos de los principios básicos.

Un ambiente limpio y seco para la vaca es básico para mantener la salud de la ubre y para la salud del animal en general. Limpio y seco no es propicio para el crecimiento bacteriano. Sabemos que el nivel de mastitis en cualquier hato es directamente proporcional al nivel de microorganismos causantes de mastitis a los que se ven expuestas las puntas de los pezones. Mantenga ese nivel bajo y la mastitis, especialmente la ambiental será baja. El principio básico que afecta este hecho es que las bacterias, sin importar si son micro organismos causantes de mastitis o de otro tipo, requieren tres condiciones para crecer. Esas condiciones son húmedas. Temperatura y comida. Elimine una de esas condiciones y usted habrá interferido con su crecimiento. Esto da por resultado menores cantidades bajas de bacterias en el área de la punta de los pezones. Esto es algo bueno, y por ello debe proporcionarse un ambiente seco a los animales todo el tiempo.

ELIMINE EL ESTRÉS...

Es importante proporcionar un ambiente de ordeño que sea bajo en estrés para la vaca, que controle la diseminación de vaca a vaca de bacterias contagiosas causantes de mastitis y que permita ordeñar a las vacas bien y rápido. Las vacas son muy sensibles al estrés. Los niveles elevados de estrés provienen del manejo tosco en el camino a la sala de ordeño y mientras se realiza el ordeño. Las vacas deben percibir el tiempo del ordeño como un rato agradable a fin de que bajen toda su leche, produzcan bien y mantengan un nivel aceptable de salud. Lo básico nuevamente es limpio y seco.

Las vacas necesitan ser preparadas bien antes del ordeño. Esto significa tomarse el tiempo para lavar o presellar y secar o limpiar cuidadosa y completamente los pezones, especialmente las puntas, antes de colocar las unidades de la maquina de ordeño. Esta preparación, si se hace en una forma tranquila y fácil, calma a la vaca y da por resultado la producción de oxitocina que provoca la bajada de la leche y reduce el tiempo que permanece la unidad ordeñando a la vaca dando por resultado menos estrés para el hombre y la vaca.

Por ultimo, debe identificarse a las vacas que tienen mastitis, ordeñándose al último con el equipo de ordeño lavado y desinfectado meticulosamente antes de ser usado en vacas que no tiene mastitis. Esto reducirá la diseminación de mastitis de vaca a vaca.

La limpieza del equipo de ordeño es otro punto básico. Es importante tanto en el ordeño como en el manejo de la leche. Las partes del equipo de ordeño que quedan en proximidad estrecha con los pezones de las vacas el colector y las pezoneras pueden ser el origen de brotes de mastitis si no se les limpia apropiadamente. El equipo de ordeño sucio no solo aloja bacterias que se reproducen en la leche echada a perder, si no que con frecuencia también contiene organismos causantes de mastitis.

PROTEJA A LAS VACAS RECIEN PARIDAS...

Sea especialmente cuidadoso con las maquinas de ordeño que son usadas solo con vacas recién paridas. Mantenga las unidades limpias, desinfectadas y con partes de hule en condiciones sanitarias.

Las vacas en su hato son más susceptibles a la mastitis justo antes y después del parto. Es básico en la prevención de mastitis tratarlas cuidadosamente.

El equipo a través del cual fluye la leche debe estar limpio y desinfectado a fin de prevenir el crecimiento de bacterias que da por resultado cantidades altas de bacterias en la planta procesadora.

Déle seguimiento a todas las partes de hule en el sistema de manejo de leche de la misma manera en que usted probablemente ya lo hace con las pezoneras.

Los empaques de hule y las mangueras tienen una vida útil limitada. Las mangueras que se doblan o flexionan tienen una vida útil de alrededor de seis meses antes de volverse porosas y permitir que crezcan las bacterias en ellas. Los empaques de la línea de leche y las mangueras que no se flexionan mecánicamente pueden durar hasta un año antes de volverse porosas y permitir el crecimiento de bacterias que echan a perder la leche.

Cuando se limpia el equipo, ponga mucha atención a las temperaturas de las soluciones de lavado y enjuagado, concentraciones de detergentes y ácidos, duración del ciclo de lavado si es automático y las concentraciones

de los desinfectantes. Otro punto básico de la limpieza apropiada es mantener los desinfectantes clorados sellados herméticamente en sus recipientes originales para que se mantenga elevado el contenido de cloro. Si el detergente es almacenado abierto, expuesto al aire, el cloro se disipa en la atmósfera y el detergente no eliminara los residuos de proteína de las superficies en contacto con la leche.

La velocidad y la temperatura a la que se enfrié la leche es otro punto básico. La leche nunca debe exceder 7°C mientras esta siendo enfriada en el tanque de leche y debe estar por debajo de 4.5°C en las dos horas siguientes al ordeño. Esta es la forma en que la regulación esta establecida en la normas para leche pasteurizada de Estados Unidos.

En realidad, para tener calidad óptima necesitamos enfriar la leche mas rápidamente que a menos de 4.5°C en dos horas y tenerla todavía mas fría es aun mejor. El uso de un preenfriador de leche con un sistema apropiado puede reducir la carga de enfriamiento en el tanque de leche hasta en un 50%.

Esto deja capacidad adicional de enfriamiento para enfriar la leche más rápido y a temperatura más baja una vez que llega al tanque. El enfriamiento de la leche rápidamente a 1.5 o 2°C realmente mejora la calidad de la leche y la hace durar más. Lo que es importante en el mercado actual.

Si usted esta buscando su bono por calidad de leche, el enfriamiento apropiado puede ayudarle a ser un participante consistente.

Nunca pierda de vista los puntos básicos en el manejo de su hato para lograr niveles bajos de mastitis y niveles altos de calidad de leche. violar los puntos básicos simplemente es muy costoso. Actualmente no hay mucho margen para errores.