

Calf Notes.com

Nota de Bezerros #37 – Novas ameaças no manejo de substitutos do leite

Introdução

Os fabricantes de substitutos do leite estão sempre buscando novas e inovadoras tecnologias para trazer aos seus clientes. Muitas destas tecnologias são nutricionais, novas fontes de proteínas, gorduras, vitaminas e outras. Outras incluem a intenção de melhorar o crescimento e a saúde do animal. Este é o conceito por trás do uso de proteínas plasmáticas nos substitutos do leite. Outras ainda incluem tecnologias que tentam melhorar a forma na qual os substitutos do leite são manufaturados, processados, estocados e manejados. Uma “nova” tecnologia envolve o uso do sistema de “bolsas múltiplas” para o fornecimento dos substitutos do leite.

O sistema de fornecimento de substitutos do leite através de “bolsas múltiplas” é simplesmente a colocação dos ingredientes dos substitutos do leite em mais de uma bolsa, num sistema de duas bolsas, todos os ingredientes do substituto do leite, exceto o soro, estão incluídos em uma só bolsa. O criador de bezerras então compra seu próprio soro e mistura os dois ingredientes na fazenda. Vários fabricantes de substitutos do leite nos EUA estão vendendo a tecnologia de “bolsas múltiplas” em mercados selecionados.

A pesar deste conceito de mercado parecer novo para os criadores de bezerras, não há nenhuma novidade ou inovação neste conceito. Nos anos 70 e 80, produtores leiteiros nos EUA começaram a comprar suas próprias mercadorias (produtos, concentrados de proteína etc) e misturar sua própria comida, principalmente rações misturadas totais (RMT). Desde então o uso de mercadorias tornou-se comum. Alguns produtores tiveram muito êxito ao incorporar o uso de mercadorias nos seus programas de alimentação outros não. Como qualquer produto, existem muitos benefícios e riscos associados com programas de alimentação por “bolsas múltiplas”.

Os benefícios

Existem alguns benefícios no sistema de alimentação de substitutos do leite por bolsas múltiplas. O primeiro é a redução do preço. Pela redução da quantidade de soro usada no processo de fabricação, a fabricação do substituto do leite pode reduzir o custo final do produto. Esta economia está usualmente associada com a diminuição dos custos de transporte. Quando os fabricantes de substitutos do leite têm que mandar seus produtos a longas distâncias o custo do transporte de soro (usualmente ao redor de 50% da fórmula do substituto do leite) pode diminuir consideravelmente. Esta redução é repassada aos produtores. De qualquer forma, muitas formulas ainda requerem esse soro adicional na porção concentrada do substituto do leite, dessa forma a economia do custo, não está frequentemente associada com a eliminação do uso de soro na composição do substituto do leite.

Os riscos

Existem vários riscos e custos associados com este tipo de produto. É importante saber estes riscos antes de selecionar este tipo de produto. Estes incluem:

- Os produtores deverão obter seu próprio soro. O tempo e energia usados para encontrar fontes aceitáveis de alta qualidade (soros consistentes) são substanciais. Muitas fábricas de queijo negociarão com pessoas que usem grandes quantidades de soro para minimizar o número de clientes com os quais terão que lidar. Sendo assim, os pequenos produtores podem não ser capazes de fazer contratos com estas fábricas de queijo.
- A qualidade do soro pode ser admiravelmente variável. Como em outras mercadorias, os componentes nutritivos e o grau de contaminação microbiana no soro podem variar de produtor a produtor e de lote para lote. Esta variedade deve ser manejada apropriadamente para garantir uma nutrição adequada aos bezerros. A maior parte dos soros produzidos é de alta qualidade. Mas alguns não obedecerão às especificações ou podem estar contaminados com bactérias como, por exemplo, *Salmonella*. Pessoas inescrupulosas podem vender este soro para criadores de bezerros os quais não têm tempo ou fontes para estabelecer a qualidade devida de programas de controle. O resultado pode ser seriamente variável nos componentes nutritivos do soro, ou episódios de enfermidades na fazenda. Os maiores compradores de soro (exemplo os fabricantes de substitutos do leite) possuem programas de controle de qualidade exigentíssimos para garantir que os produtos alcancem as exigências. Muitos usam somente soros comestíveis, os quais mais tarde garantem uma qualidade excelente do produto.
- Erros de mistura podem levar a variações significativas na qualidade dos nutrientes.
- Controle de inventário de ambos, soro e concentrados de proteínas são necessários. Se qualquer destes produtos acabar, os bezerros não poderão ser alimentados. E encontrar soro de última hora pode ser difícil.

Existem várias opções nas formas de fornecer substitutos do leite para os bezerros antes do desmame. Existem diferentes opções relacionadas com os compostos nutritivos, fontes dos ingredientes, níveis de vitaminas, suplementação mineral e outros. O sistema de bolsas múltiplas é uma nova volta do velho conceito de produtos. Associações com o uso de produtos como ingredientes de alimentação aumentam os requerimentos de manejo para obter e manejar o produto, garantindo a qualidade do produto e a correta mixagem e o fornecimento correto para o animal. O sistema de bolsas múltiplas para a alimentação com substitutos do leite pode funcionar, mas os produtores que utilizarem este sistema deverão estar cientes de que o menor custo está associado a um maior risco por parte do produtor.

Escrito por Dr. Jim Quigley (20 Junio 1998).
Tradução Maria Constanza Rodriguez, Médica Veterinária.
©2001 by Dr. Jim Quigley
com (<http://www.calfnotes.com>)