

Uma boa preparação do úbere é vital para a obtenção de um leite de qualidade

Durante a ordenha da vaca a meta é obter o máximo do leite do úbere no menor tempo possível. No entanto, a ordenha deve ser processada de tal forma que não provoque trauma para o úbere e minimize o risco de contaminação bacteriana nas pontas dos tetos.

A vaca tem um mecanismo natural em seu sistema nervoso (SN) que promove a ejeção do leite. A oxitocina é um hormônio produzido pelo SN da vaca que, se bem aproveitado durante a preparação do úbere, fará com que a vaca solte o leite quase que involuntariamente. Para que isso aconteça a vaca deve ser manejada de maneira cuidadosa e consistente por todas as pessoas envolvidas na ordenha.

Deixe funcionar a oxitocina...

Para se obter o benefício máximo da oxitocina de forma a promover toda a retirada do leite, temos que entender alguns pontos. A produção máxima de oxitocina ocorre quando os tetos da vaca são estimulados cuidadosamente durante a preparação para a colocação das teteiras. A manipulação dos tetos das vacas desencadeará a produção de oxitocina e o estímulo para a descida do leite. Tem-se demonstrado que a manipulação manual dos tetos, e o esguicho com água morna de cada teto melhora o nível de estímulo e a descida do leite e, portanto, a velocidade e eficiência da ordenha.

A produção de oxitocina continua depois do estímulo, por um período de aproximadamente quatro a oito minutos. Por isso, é muito importante o tempo transcorrido entre a preparação do úbere e a colocação das teteiras na vaca. Quanto mais preciso for o início da ordenha, melhores serão as probabilidades de ordenha satisfatória.

Cuidado com a sobre-ordenha...

A sobre-ordenha ocorre quando as teteiras são colocadas no momento de pouco ou nenhum fluxo de leite. Todavia, pode ocorrer que diminua ou pare totalmente o fluxo de leite, não só no início ou no final, mas em qualquer momento da ordenha.

Na ausência de um estímulo apropriado prévio à ordenha, ocorre a sobre-ordenha. Isto acontece porque a ordenhadeira já estará em ação ao mesmo tempo que promoverá o estímulo para a descida do leite. Sabe-se que é necessário, aproximadamente, um minuto desde o início do estímulo até que a oxitocina comece a fazer efeito na vaca e possibilite o leite sair livremente. O problema é que a teteira estará na vaca e em todo esse tempo de fluxo de leite, dando por resultado certo, a sobre-ordenha e a possibilidade de danos ao úbere da vaca.

A descida do leite com estímulo apropriado e a colocação da ordenhadeira entre 60 e 80 segundos depois do início do estímulo dará por resultado um bom fluxo de leite na úbere no momento da colocação das teteiras até que se reduza o fluxo de forma natural e se chegue ao final da ordenha. Com estímulo apropriado se reduz a sobre-ordenha devido ao fluxo contínuo do leite e a redução resultante em tempo de trabalho da ordenhadeira.

Junto com o estímulo apropriado e o tempo adequado de colocação das teteiras é importante enfatizar a necessidade da consciência dos procedimentos de preparação do úbere e um bom cuidado para com as vacas durante o manejo.

Outra meta durante a preparação da vaca e a retirada do leite é minimizar a exposição do úbere às bactérias, em especial aquelas que causam mastites. As bactérias necessitam de três condições para sobreviver: alimento, umidade e temperatura ótima. Para se ter êxito elimine qualquer um dos três e prepare adequadamente o úbere, isto do ponto de vista sanitário. As temperaturas muito baixas ou muito altas são adversas ao crescimento bacteriano e não podemos controlá-la no ambiente de ordenha.

O alimento, para sustentar o crescimento bacteriano, se encontra na pele dos tetos e dentro e ao redor da ponta dos tetos. Para eliminar esta fonte de alimento bacteriano, os tetos e as pontas dos tetos devem ser muito bem limpos e desinfetados antes de se colocar as teteiras (fazer o pré-dipping).

A umidade, que ajuda a sobrevivência das bactérias pode e deve ser removida antes de se colocar as teteiras. Lembre-se que a única forma de ocorrer infecção numa vaca é quando a bactéria entra no sistema mamário através do esfíncter dos tetos.

Temos que fazer o possível para eliminar a exposição do esfíncter dos tetos às bactérias.

Há dois tipos de bactérias causadoras de mastites, as ambientais e as contagiosas.

As bactérias ambientais se encontram no próprio meio ambiente das vacas. Os estábulos sujos, currais de espera etc. são parte do meio ambiente. Se o meio recebe uma manutenção precária, aumenta drasticamente o número de microrganismos causadores de mastites, para o esfíncter dos tetos. Isto incrementa a possibilidade das vacas de fato se infectarem com patógenos do ambiente causadores de mastites.

As bactérias que causam mastites contagiosas provêm de vacas que já estão infectadas e disseminam durante a ordenha. Contribui para isto, a má preparação do úbere, nas práticas de ordenha e equipamento mal ajustado. O pessoal responsável pela manutenção do estábulo e sala de ordenha e da ordenhadeira tem a maior responsabilidade para com a ocorrência ou não de mastites na granja leiteira.

Procedimentos para uma ordenha higiênica:

- Use luvas de látex para reduzir a exposição da ponta dos tetos às bactérias que poderiam ser transportadas pelas mãos dos ordenhadores;
- Esfregar os tetos para eliminar resíduos de matéria orgânica;
- Aplique a solução desinfetante (selador) por intermédio de aerosol/aspersão com um produto apropriado, à base de cloro ou de iodo glicerinado, e cubra os tetos completamente. Passe o desinfetante em cada teto desde a base até as extremidades, passando para cima e para baixo o aplicador certificando-se que houve um bom contato do desinfetante com a superfície da pele. Depois passe o aplicador outras vezes no sentido transversal, para facilitar a limpeza e o contato com a solução desinfetante. Extraia um pouco de leite de cada teto depois de aplicar a solução;
- Em sala de ordenha 4x4, realize os três procedimentos nas quatro vacas e depois volte para a primeira vaca;
- Enxágüe as mãos;
- Enxugue-as com toalhas de papel descartável e em seguida seque muito bem cada teto, tendo o cuidado de eliminar todo o resíduo do desinfetante. Passe a toalha duas vezes no sentido transversal na ponta dos tetos para certificar que estes estejam limpos e secos;
- Coloque as teteiras imediatamente depois de secar os tetos, o correto é no minuto seguinte após o início da preparação do úbere;
- Limpe as três vacas restantes e coloque as teterias;
- Procure ajustar as teteiras depois de colocá-las de modo que esta se ajuste bem aos tetos e assim evite a entrada de ar;
- Ao final da ordenha, mergulhe os tetos completamente em uma solução desinfetante à base de iodo glicerinado ou chlorexidine. Faça o mesmo com as teterias.

A ordenha é um dos aspectos mais importantes da produção leiteira, é o momento da colheita do que se "plantou". No campo não se dá muita atenção a desinfecção das pontas dos tetos. Esta prática é um dos fatores limitantes mais importante na preparação do úbere é na redução dos níveis de contagem de células somáticas.

Texto adaptado do apresentado por Paul Sersam, supervisor de controle de qualidade de granjas na cooperativa de LeRoy, Nova York

Fonte: Revista Hoad's Dairyman em espanhol, maio de 2001