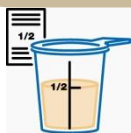




IL CORRETTO UTILIZZO DEGLI ALIMENTI D'ALLATTAMENTO



Al giorno d'oggi, le diarree alimentari osservate nei vitelli nutriti con alimenti d'allattamento sono dovute, quasi esclusivamente, ad una cattiva preparazione dell'alimento. Delle buone abitudini di preparazione (rispetto delle concentrazioni e delle temperature di preparazione) sono fondamentali per ottenere i risultati migliori.



Volumi e concentrazioni

Rispettate i volumi previsti dal vostro piano d'alimentazione:

- Un volume troppo elevato può causare dei reflussi di latte nel tratto pre-diaframmatico, provocando così delle fermentazioni indesiderate.
- Un volume insufficiente non permette di rispondere ai bisogni nutrizionali del vitello.

Rispettate le concentrazioni previste dal vostro piano d'alimentazione:

- Fare bene la distinzione tra grammi/litro di alimento ricostituito e grammi/litro d'acqua di ricostituzione.

Esempio: 130 g/l d'alimento ricostituito

Il nostro litro d'alimento ricostituito sarà composto da: 130 g di polvere in 0,87 l d'acqua.



Tempo di miscelazione

Rispettate i tempi di miscelazione previsti dal vostro piano d'alimentazione:

- Un tempo di miscelazione insufficiente comporterà una cattiva emulsificazione e la dispersione delle materie grasse nell'alimento, con il rischio di provocare delle diarree alimentari. E' consigliabile, in ogni caso, un tempo di miscelazione minimo di 5 minuti.

I nostri consigli:

Consultate i nostri piani d'alimentazione.

Pesate gli alimenti e/o assicuratevi che la regolazione della vostra allattatrice automatica sia corretta.

Fate fare regolarmente un estratto secco sul latte ricostituito per verificarne la concentrazione.

Per degli ottimi risultati, utilizzate un'acqua di buona qualità e non dimenticate di sciacquare e pulire il materiale di distribuzione



Temperatura di preparazione

Indicazioni di temperatura: 45° C min - 65° C max

- Se la temperatura è inferiore a 45° C, si corre il rischio che il punto di fusione dei grassi non venga raggiunto e, quindi, che si verifichi una cattiva soluzione degli stessi nell'alimento.

Questa cattiva soluzione può causare dei disturbi digestivi.

- Se la temperatura è superiore a 65° C, si rischia di denaturare le proteine, causando una diminuzione del valore dell'alimento ricostituito.

E' importante controllare regolarmente il volume e la temperatura dell'acqua calda con un termometro.



Temperatura del pasto

Indicazioni di temperatura: 40° C minimo

Abbiate l'accortezza di adattare la temperatura di distribuzione in funzione della sua durata, per evitare che gli ultimi vitelli serviti bevano un alimento non abbastanza caldo (<40° C), ed in funzione della temperatura esterna (in inverno aumentare la temperatura minima a 42° C)

- Mantenete una temperatura dei pasti più regolare possibile. E' meglio servire dei pasti sempre a 45° C che dei pasti a temperature irregolari.

- Una temperatura di pasto insufficiente provoca una cattiva attività enzimatica, che rischia di causare diarree alimentari e cali delle prestazioni.



Trovate altri consigli ed informazioni su www.elvor.com