



Evento	Salão UFRGS 2014: SIC - XXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2014
Local	Porto Alegre
Título	Banco de colostro suíno: metodologia de formação e análise nutricional
Autor	GIULIANO PEREIRA DE BARROS
Orientador	FERNANDO PANDOLFO BORTOLOZZO

A intensa seleção para fêmeas hiperprolíficas feita nos últimos anos resultou no aumento do tamanho da leitegada, porém não houve mudanças relacionadas ao número de tetos dessas fêmeas. Granjas que possuem esse material genético, muitas vezes, alcançam em média 16 leitões nascidos vivos por parto, porém esses leitões acabam tendo acesso a somente sete pares de tetos no momento da mamada. A hiperprolificidade gerou maior desuniformidade da leitegada, devido ao nascimento de maior número de leitões com baixo peso, que compõem entre 25 a 35% do total de nascidos. Assim, estes leitões possuem sua viabilidade comprometida devido à incapacidade de ingerirem quantidades adequadas do colostro, que representa sua principal fonte de energia, além de lhe garantir imunidade passiva. Nesse contexto, a suplementação de colostro suíno preservado ou produto proteico energético em leitões recém-nascidos com baixo peso é uma prática recomendada para aumentar a vitalidade e diminuir a mortalidade destes leitões. O objetivo desse trabalho é propor uma metodologia para formação de um banco de colostro suíno em uma granja tecnificada, determinando os seus benefícios, limitações e qualidade nutricional. Este estudo foi desenvolvido com matrizes suínas da linhagem Camborough 25®, em uma granja comercial localizada no município de Videira, Santa Catarina. Foram selecionadas, em média, 5 fêmeas com boas condições sanitária e de ordem de parto (OP) entre 2 e 7. A limpeza do aparelho mamário era realizada a seco. O colostro foi ordenhado manualmente, evitando-se contaminações durante todo o processo. A coleta durava aproximadamente uma hora, sendo o volume médio de colostro coletado de 250 mL. Após a coleta, os frascos eram acondicionados à temperatura ambiente por até três horas antes de serem armazenados. O colostro era homogeneizado, formando-se um pool, que foi envasado em frascos devidamente identificados e então congelados a temperatura de -20°C. O colostro foi então descongelado em banho-maria por 40 minutos, em temperatura média de 38°C, e analisado quanto suas características imunológicas e nutricionais. De acordo com os resultados referentes à qualidade nutricional e imunológica das amostras analisadas, verificou-se a eficácia da metodologia para se realizar a produção do banco de colostro suíno. Desta forma, a metodologia empregada poderá ser utilizada em pesquisas relacionadas a bancos de colostro suíno.