

# Colostrum management reminders

## Recordatorios para el manejo del calostro

Jorge Delgado for *El Lechero* | Jorge Delgado para *El Lechero*



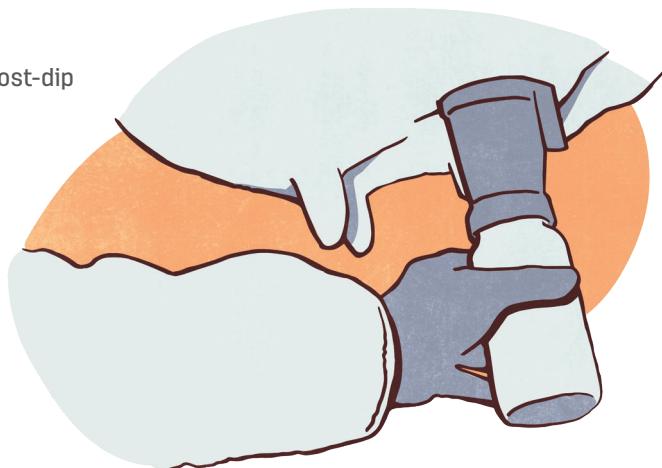
To see a 9-minute training video on colostrum management, go to [www.el-lechero.com/el-manejo-del-calostro](http://www.el-lechero.com/el-manejo-del-calostro) or scan this QR code on your smartphone.

Para ver un video de entrenamiento de 9 minutos sobre el manejo del calostro, vaya a [www.el-lechero.com/el-manejo-del-calostro](http://www.el-lechero.com/el-manejo-del-calostro) o escanee este código QR en su teléfono inteligente.

### Collecting colostrum

- 1) Pre-dip
- 2) Forestrip
- 3) Wipe teats
- 4) Attach units
- 5) Post-dip

Follow the order of steps for preparation and harvest established by your dairy.

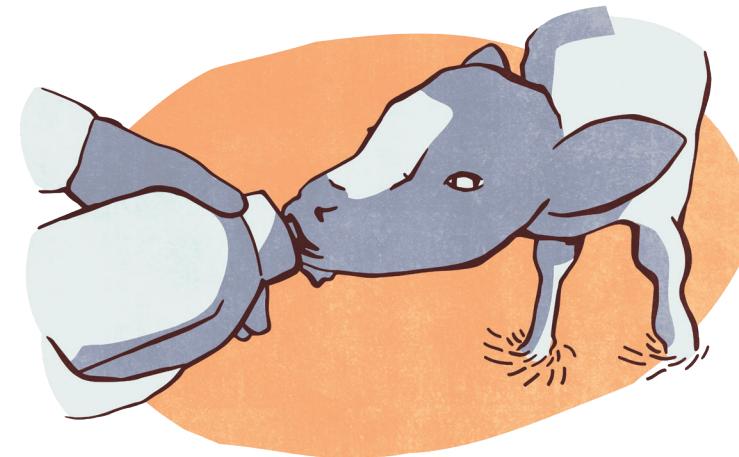


### Colección de calostro: siga el orden recomendado en su lechería

- 1) Pre-sello
- 2) Despunte
- 3) limpieza de pezones
- 4) Colocación de unidades
- 5) Post-sello

### Feeding colostrum

Feed high-quality colostrum (22% on Brix or greater). Feed colostrum within the first hours of birth. Feed an adequate volume of colostrum promptly after birth—a minimum of 10% of bodyweight. Feed at 102°F (39°C)



### Alimentación del calostro

Alimentar calostro de alta calidad (22% en Brix o superior). Alimentar el calostro dentro de las primeras horas de nacimiento. Alimentar un volumen adecuado de calostro inmediatamente después del nacimiento, un mínimo del 10 % de su peso corporal. Alimentar el calostro a 102°F (39°C)

### Measuring colostrum quality

1) Use 1-2 drops of colostrum 2) Close lid and press GO  
Goal = 22% or more  
22% is a concentration of antibodies of 50 g/L

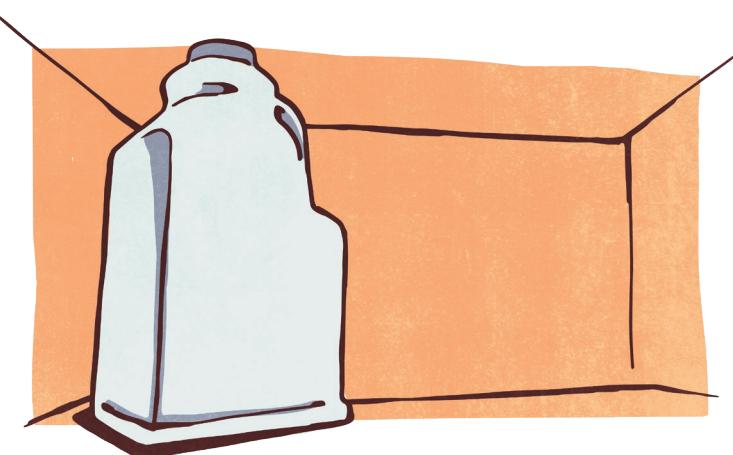


### Medición de la calidad del calostro

1) Use 1-2 gotas de calostro  
2) Cierre la tapa y presione GO  
Objetivo: 22% o más en grados Brix  
22% es una concentración de anticuerpos de 50 g/L

### Storing colostrum

Use a clean, functional refrigerator. Refrigerate at 33-35°F (1-2°C). Rewarm colostrum in 120°F (49°C) water, not more than 140°F (60°C).



### Almacenamiento del calostro

Usar una refrigeradora limpia y funcional. Refrigerarlo a 33-35°F (1-2°C). Calentar el calostro en agua tibia a 120°F (49°C), a no más de 140°F (60°C).

### What is colostrum?

Colostrum is the milk produced from the mammary gland in the first 24 hours after birth and contains antibodies that, when absorbed in the calf's gut, help protect the calf from virus and bacteria. These absorbed antibodies must be consumed quickly in order to protect the calf from disease-causing organisms until the calf's own immune system becomes functional.



### ¿Qué es el calostro?

El calostro es la leche producida a partir de la glándula mamaria en las primeras 24 horas después del nacimiento y contiene anticuerpos, que cuando se absorben en el intestino de la ternera, ayudan a protegerla de virus y bacterias. Estos anticuerpos deben consumirse rápidamente para proteger a la ternera de organismos que causan enfermedades hasta que el propio sistema inmunitario de la ternera empiece a funcionar.

Jorge Delgado is an Alltech employee and created and operates the company's T2R program, a training, talent development and retention program for dairy workers.

Jorge Delgado es un empleado de Alltech y opera el programa T2R de la compañía, un programa de capacitación, desarrollo de talento y retención para trabajadores en las lecherías.

**the dairyman**  
**el LECHERO**  
english/español

Reprinted from September 12, 2019