

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

KFM – Merkblatt



Kolostrum: wichtig für den Start ins Leben



Kolostrum schützt mit Eiweißstoffen, Antikörpern, Fetten, Mineralien und Vitaminen.



Nur in den ersten Stunden ist die Durchlässigkeit für diese Stoffe im Darm des Kalbes gegeben. Bereits wenige Stunden nach der Geburt schließt sich diese Schranke.



Erst nach 7 - 10 Tagen kann das Kalb eigene Antikörper zu produzieren. Deshalb muss es mit den Antikörpern auskommen, die es durch die Biestmilch in den ersten Lebensstunden bekommen hat.



Möglichst viele Antikörper müssen in den ersten Stunden in das Kalb gelangen, um den Krankheitserregern im Kälberstall - und sei er noch so sauber - widerstehen zu können.



Qualität ist messbar, das gilt auch für die Biestmilch. Der Messwert ist das Immunglobulin G (IgG). Er ist relativ einfach zu bestimmen.

Welches Verfahren?



Kolostrumspindel: für verlässliche Werte muss die Milch eine definierte Temperatur haben. ACHTUNG: Die Spindel ist aus Glas und daher für den Einsatz im Stall nur bedingt geeignet.



ColostroCheck: für den Test wird der Trichter bis zur Markierung gefüllt, durch die untere Öffnung entleert er sich wieder. Die Durchlaufzeit des etwa 30° C warmen Kolostrums sollte mindestens 24 Sekunden betragen, dann passt die Qualität. Je länger die Durchlaufzeit, desto besser ist das Kolostrum. Preiswert und einfach in der Anwendung.



Refraktometer: robust im Umgang und das Kolostrum muss zum Messzeitpunkt keine definierte bestimmte Temperatur haben.



Glasspindel



ColostroCheck



Refraktometer

Arbeitsanleitung --Refraktometer



Arbeitsmaterialien:

- Sauber gewonnenes Kolostrum (Temperatur egal)
- Rührbesen
- Pipette
- Refraktometer (optisch oder digital)
- Lampe oder ähnliches (bei schlechten Lichtverhältnissen)



Arbeitsschritte:

1. Sauberes Kolostrum mit Rührbesen umrühren, bis es eine homogene Masse ist.
2. Mit Pipette einige Tropfen entnehmen und 2-3 Tropfen auf die Linse des Refraktometers geben.
3. Deckel schließen.
4. Das Refraktometer zur Lichtquelle ausrichten. Jetzt kann an der Übergangslinie zwischen weiß auf blau ein Wert abgelesen werden - der Brix-Wert. Dieser kann anhand untenstehender Tabelle einem IgG-Gehalt im Kolostrum zugeordnet werden und damit auch einer Qualitätseinstufung.

% Brix	IgG-Gehalt	Qualität
< 19,9 %	< 25 g/l	schlecht
20 - 21,9 %	25 - 49,9 g/l	mäßig
22 - 27 %	50 - 105 g/l	gut
> 27 %	> 105 g/l	sehr gut

5. Nur bestes Kolostrum abfüllen und den Brix-Wert auf Portionsbeutel vermerken
6. Kolostrum bis zur weiteren Verwendung kühl lagern, bei 4°C ist es ca. 3 - 4 Tage haltbar.
7. Gefroren bei -18°C ist es mehrere Wochen haltbar. Als Behälter eignen sich flache Folienbeutel besser als Flaschen, da die kürzeren Einfrier- und Auftauvorgänge schonender sind.

Zur Kontrolle des Kolostrum-Managements sollten am 2. bis 7. Lebenstag regelmäßig Blutproben genommen werden. Die Gesamtproteinmenge im Serum sollte bei über 55g/l liegen.