

ÁGUA NA FAZENDA: CUIDE BEM PARA NÃO FALTAR

Não permitir o acesso do rebanho às fontes naturais é importante para evitar a contaminação da água por fezes, urina e o pisoteio da área

*Por Marcelo Otenio

A água é o item de maior requisição quantitativa para o bovino e o principal personagem na rotina de uma fazenda leiteira. Na dieta, menos consumo de água significa queda na produção de leite. A necessidade desse elemento varia conforme a categoria animal e está relacionada à temperatura ambiente, umidade relativa, peso corporal. Uma vaca de alta produção pode consumir até 170 litros de água por dia.

Após a ordenha, quase sempre ocorre um pico de consumo de água pelos animais, quando a vaca pode ingerir até 50% de suas necessidades hídricas diárias. Isso torna a saída da sala de ordenha um dos locais estratégicos para a localização dos bebedouros, que devem ficar em locais frescos e de fácil acesso, com espaço suficiente para que os animais não precisem "disputar" o acesso à água.

Bebedouros artificiais são mais indicados que as fontes naturais. Eles permitem um melhor monitoramento da qualidade da água oferecida. As fontes naturais, quando contaminadas com matéria orgânica, podem trazer riscos à saúde dos bovinos. Não é incomum encontrar reservatórios naturais ou artificiais de água com uma coloração verde, contendo algas que podem ser nocivas aos bovinos.

Não permitir o acesso do rebanho às minas, aos lagos, aos riachos e aos rios é também importante para evitar a contaminação da água por fezes e urina e o pisoteio da área. Essa medida contribui para a preservação das fontes naturais, já que o pisotear do rebanho compacta o terreno e destrói a vegetação ao redor.

Mais de 80% da área rural brasileira não possui saneamento básico. A água utilizada vem das reservas naturais das fazendas e o produtor quase sempre desconhece sua qualidade. Na maioria das vezes, é o próprio produtor o responsável pela má qualidade da água. É muito comum a sujeira oriunda da limpeza das salas de ordenha desembo-



Rubem Nova

car em um riacho, poluindo-o com matéria orgânica que resultará no aparecimento de algas, por exemplo.

Mas, ainda que a água seja "limpa", podem ocorrer outros problemas para a atividade. A lavagem de ordenhadeiras, por exemplo, exige cuidados especiais. A última etapa da higienização dos equipamentos deve ser feita com água em abundância para retirar todos os resíduos de saneante (cloro). Semanalmente, é necessária uma limpeza especial, utilizando detergente ácido para retirar aquela espécie de poeira branca que se acumula na tubulação. Em regiões onde a água é muito "dura", a limpeza com detergente ácido deve ser feita em intervalos mais curtos.

A dureza da água se deve ao alto teor de cálcio e magnésio. Teores elevados desses elementos resultam na água salobra, que não deve ser utilizada para a lavagem de equipamentos. Para conhecer a qualidade da água, é necessário analisá-la do ponto de vista físico, químico e microbiológico. A análise pode ser realizada em universidades ou em empresas municipais de saneamento. Se os testes indicarem uma "água dura", não estará ao alcance do produtor resolver o problema. Os tratamentos para corrigir a dureza da água costumam ser caros e só são realizados por indústrias e empresas de saneamento. Desde que a dureza não afete o consumo por parte dos animais, o produtor poderá conviver com o problema. Basta limpar os equipamentos com mais frequência, usando os produtos indicados pelo fabricante da ordenhadeira. ■

*Pesquisador – Embrapa Gado de Leite

Serviço

Para mais informações, acesse o site: <http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/875235/1/COT60cloracao.pdf>

SP 6112
P. 202

silemg NOTÍCIAS

Impresso Fechado
Pode ser aberto pela ECT

IMPRESSO ESPECIAL
CONTRATO Nº
9912260471
ECT/DR/MG
SILEMG



EMPRESA BRASILEIRA DE
CORREIOS E TELÉGRAFOS

<input type="checkbox"/> Mudou-se	<input type="checkbox"/> Falecido
<input type="checkbox"/> Desconhecido	<input type="checkbox"/> Ausente
<input type="checkbox"/> Recusado	<input type="checkbox"/> Não procurado
<input type="checkbox"/> Endereço insuficiente	
<input type="checkbox"/> Não existe o nº indicado	
Em / /	Responsável

silemg
Sindicato da Indústria de Laticínios
do Estado de Minas Gerais
ASSOCIADO RELIGADO A
FIEMG

Marcos La Falce
Assessoria de Comunicação EMBRAPA
Rua Eugênio do Nascimento, 610 - Dom Bosco
36038-330 - JUIZ DE FOFA - MG

HAMBÚRGUER DE QUEIJO

Nova iguaria pode ser congelada e
não derrete ao ser aquecida
pág. 11

PROTAGONISTA DA FAZENDA LEITEIRA

Marcelo Otenio, pesquisador da Embrapa
Gado de Leite, ensina como usar e cuidar
da água nas propriedades rurais
pág. 05

ADMINISTRAÇÃO INTELIGENTE

Empresas buscam qualificação e investem
na gestão dos seus processos
págs. 08 a 10

Ano XVI - Nº 52 - Abril e Maio / 2013 - Rua Praia, 220, 5º andar - Santa Efigênia - BH/MG CEP: 30150-320