



Le vacche non sono responsabili delle mastiti!

Lo sostiene Mike Zurakowski, veterinario dell'Università Cornell in un articolo pubblicato lo scorso Dicembre 2020 da Abby Bauer sulla rivista Hoard's Dairyman.

La scelta della strategia migliore per la gestione di ogni caso di mastite parte dalla conoscenza dei microrganismi causa del problema. Le analisi batteriologiche del latte di vacche con mastite permettono agli allevatori di determinare quale sia l'origine delle infezioni e le prime domande cui queste indagini devono rispondere sono:



- 1. Abbiamo a che fare con microrganismi ambientali o contagiosi?**
- 2. Si tratta solo di processi infiammatori associati a mastiti oppure l'infezione è ancora in corso?**

Nell'intervista originale, Zurakowski, che presso la Cornell si occupa di diagnostica di laboratorio di servizi per la qualità del latte, ha ricordato le caratteristiche dei microrganismi causa di mastite, come riconoscerli e ha spiegato i punti chiave da cui partire parlando di prevenzione della mastite.

I test batteriologici del latte servono a identificare la categoria dei microrganismi e con questa prima informazione l'allevatore può capire da dove arriva il suo problema e **definire la strategia di gestione ma soprattutto il metodo di prevenzione.**

Dai risultati delle analisi del latte, inoltre, siamo in grado di capire se l'infezione è ancora in corso o se si tratta solo di un processo infiammatorio associato a mastite. Il 20-30% dei casi di mastite clinica infatti dimostra colture batteriologiche negative, ciò significa che il sistema immunitario della vacca ha attaccato e sconfitto il microrganismo causa di mastite. Quando si preleva un campione di latte con evidenti sintomi di mastite (presenza di fiocchi o coaguli, colore anomalo..), il microrganismo responsabile potrebbe non essere più presente e in questi casi non è necessario effettuare trattamento antibiotico.

I fattori di rischio per le infezioni mammarie sono: l'impianto di mungitura, la routine di mungitura, l'ambiente in cui vivono le vacche, la pulizia delle bovine e le condizioni degli sfinteri. Spesso gli allevatori hanno più controllo di alcuni di questi fattori di rischio rispetto ad altri.

“Quando abbiamo problemi di mastite, non dobbiamo incolpare le vacche, ma dobbiamo guardare prima di tutto a noi stessi!”



Tra i fattori sotto il nostro controllo c'è la manutenzione ordinaria dell'impianto di mungitura, da programmare almeno 2 volte l'anno. I punti da valutare sono: il livello di vuoto a livello del gruppo al momento del picco di latte, la pulsazione durante la mungitura e il livello del vuoto lungo la linea dell'impianto. È fondamentale tenere sempre sotto controllo l'impianto e la modalità di mungitura per essere certi che le nostre bovine stiano bene durante la mungitura.

Un altro fattore è rappresentato dalla routine di mungitura e dagli stessi mungitori.

Chiunque munga in un'azienda svolge un ruolo estremamente importante.

“Dobbiamo investire tempo per essere certi che queste persone sappiano cosa stanno facendo, perché lo debbano fare e che lo svolgano davvero nel migliore dei modi, sia in sala di mungitura che nella gestione degli spazi e della pulizia in stalla”.

Vacche e mammelle sporche all'ingresso in sala rappresentano un primo livello di difficoltà per lo svolgimento di un buon lavoro da parte dei mungitori. Mammelle sporche aumentano infatti il rischio di mastite e allungano i tempi di mungitura dovuti a maggior tempo necessario per la pulizia e la preparazione prima dell'attacco dei gruppi.

“L'igiene della mammella rappresenta la chiave del successo!” secondo Zurakowski. È possibile valutare il livello di imbrattamento della mammella secondo specifiche tabelle di punteggi e considerando il 20% della mandria o almeno 80 bovine, presenti nei diversi gruppi.

“È davvero semplice, ma serve fermarsi e farlo!” con una scarsa pulizia della mammella all'ingresso in sala diventa poi difficile ottenere capezzoli ben puliti e asciutti all'attacco del gruppo. L'obiettivo è avere meno del 10% delle vacche valutate nelle categorie molto sporco o moderatamente sporco.

Se così non fosse, serve rivedere la condizione di lettiera e/o cuccette, fare attenzione a dove stanno gli animali quando non vengono munti, a come si muovono e distribuiscono nelle stalle, alla pulizia dei passaggi e delle corsie.



In sala di mungitura, è importante verificare la pulizia degli sfinteri dei capezzoli prima dell'attacco del gruppo. È sufficiente prendere un pezzo di carta o straccio pulito e passarlo sulle punte dopo la pulizia di routine svolta dal mungitore e prima dell'attacco per controllare la reale situazione e capire se serve rivedere la procedura di lavoro o, nel caso, solo correggere l'operato di qualche persona. Se la punta del capezzolo resta sporca, aumenta la possibilità che microrganismi possano entrare in mammella.

Alla domanda se sia meglio prima disinfettare e poi eliminare i getti o fare l'inverso, il veterinario statunitense ha risposto che non vi sono grandi differenze, ma è fondamentale che vengano fatte entrambe le operazioni per poter ridurre e rimuovere gli organismi dalla punta dei capezzoli ed avere quindi capezzoli puliti e disinfettati e ben stimolati per l'eiezione del latte.



Inoltre, in azienda serve monitorare la condizione degli sfinteri dei capezzoli, influenzata da diversi fattori tra cui principalmente il funzionamento dell'impianto di mungitura e la sovra-mungitura, e solo in alcuni casi particolari dalle condizioni climatiche.

Anche per questa valutazione esistono tabelle di riferimento e vale sempre la regola di osservare il 20% della mandria o almeno 80 vacche in tutte le lattazioni. Se si conta più del 20% degli sfinteri danneggiati (punteggio 3 e 4, estroflessi o con ipercheratosi) significa che c'è un problema e serve indagarne il motivo. Sfinteri danneggiati implicano canali aperti per più tempo e maggiori vie di infezione disponibili per i batteri.



In conclusione, secondo il Prof. Zurakowski, **SI DEVE ELABORARE UN PIANO!**

L'obiettivo dell'incidenza di mastiti cliniche in una stalla deve essere inferiore al 5%. Se questo tasso cresce al 10% o addirittura al 20% è necessario capirne il motivo ed intervenire in modo mirato e tempestivo.

Analizzando i vari punti descritti in precedenza, ogni azienda può riconoscere i propri punti critici; le analisi batteriologiche del latte aggiungeranno poi informazioni riguardo quali patogeni causano problemi. L'insieme di tutte queste informazioni serve a definire un piano d'azione per la gestione e prevenzione delle mastiti in collaborazione con un consulente veterinario e con gli operatori aziendali (mungitori compresi) al fine di minimizzare i rischi di infezione dovuti alle persone e al management.



Per l'articolo completo originale, seguite il link:

<https://hoards.com/article-29343-cows-arent-to-blame-for-most-mastitis.html>

Valiant™
quality milk
systemSM