

Suinetti

dalla nascita allo svezzamento

Alla nascita prima cosa da fare per i suinetti è assicurare una temperatura di 33-34°C

Temperatura che poi potrà scendere a 28°C al 3° giorno e fino a 24°C al 14° giorno

Nei primi 2 giorni applicare più lampade - temperature basse favoriscono il contatto con la madre quindi più morti per schiacciamento

Tab. 1 - Temperature raccomandate per il benessere di scrofa e suinetti (Fonte: P.I.C., 2000)

Periodo	In sala parto	Zona suinetti
Prima del parto	20 °C	-
1°-2° giorno	20 °C	34 °C
3°-7° giorno	18 °C	28 °C
8°-14° giorno	18 °C	26 °C
14°-25° giorno	18 °C	24 °C

Per la scrofa
ideali 18-20°C

Tab. 2 - Effetti sulla mortalità di una o più fonti di calore in gabbia parto (Fonte: Morrison e coll., 1982)

	Una lampada anteriore	Due lampade laterali e una lampada posteriore (prime 24 ore)
N. parti	15	15
Nati vivi/parto	11,4	11,4
Mortalità, %	19,3	7,0
Tempo trascorso a ridosso della madre nelle prime 24 ore, %	54	22
Tempo trascorso in zona di riposo nelle prime 24 ore, %	24	60

Entro le prime 24 ore fare assumere più colostro possibile



Placenta epiteliocoriale → suinetti senza anticorpi
Dopo 24 h impermeabilità intestinale alle immunoglobuline

I tagli

Cordone ombelicale: a 2 cm dall'addome

Coda: per evitare successive morsicature entro 3 giorni, a 3-4 cm dall'attaccatura

Denti: per salvaguardare i capezzoli della madre, ma problemi per il suinetto, meglio la molatura (però richiede più tempo)

Castrazione: entro 14 giorni, necessaria per evitare che le carni (sopra i 90-100 kg di PV) acquisiscano il caratteristico odore di ferro (androstene e scatolo)

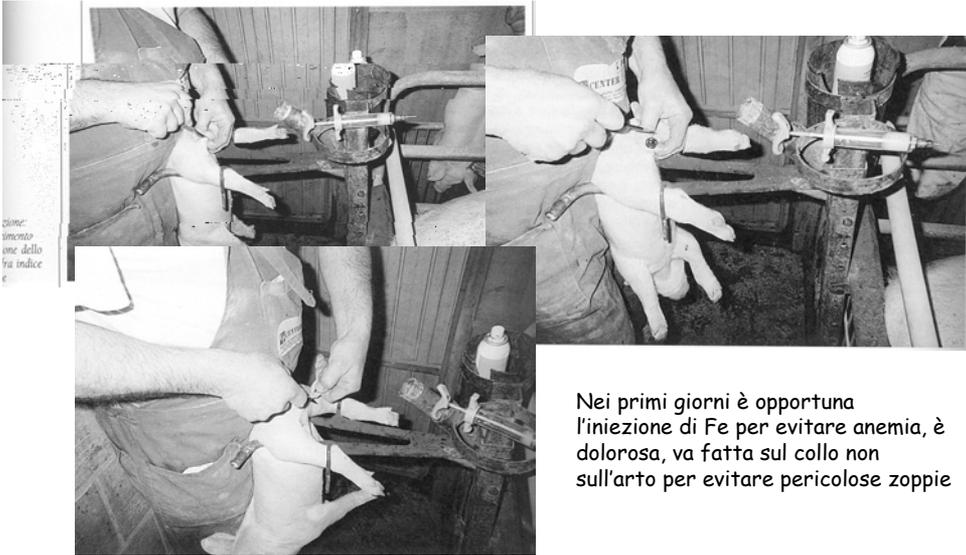
Meglio impiegare termocauterio

Suinetti

dalla nascita allo svezzamento



Castrazione: incisione, estrazione testicolo, taglio epididimo



Nei primi giorni è opportuna l'iniezione di Fe per evitare anemia, è dolorosa, va fatta sul collo non sull'arto per evitare pericolose zoppie

Il castrato riduce la capacità di sintesi muscolare a vantaggio della deposizione lipidica

Immunocastrazione:
vaccino che stimola anticorpi per il GnRF → inibizione attività dei testicoli

Mangime sottoscrofa

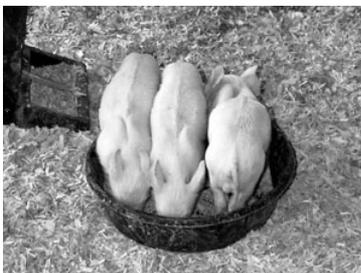
Suinetti
dalla nascita allo svezzamento

Grandi sprechi

mangime molto costoso

ma indispensabile per promuovere le potenzialità digestive e ingestive post-svezzamento (meglio usare stesso mangime la 1° sett. post-svezzamento)

Va rinnovato quotidianamente, prima farina poi pellet, bene anche umido (>ingestione >lavoro)



Quale mangime?

Tenere in considerazione l'evoluzione della capacità digestiva del suinetto

Svezzamento precoce = mangimi più costosi (>digeribilità)

Ad esempio:

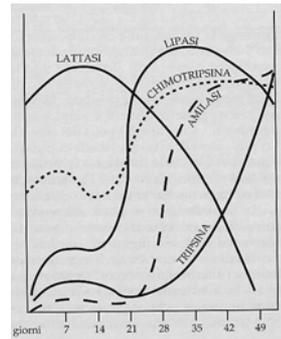
la digeribilità della proteina del latte in polvere è pari a 91%,

quella della FE della soia tostata e decorticata è pari a 87%,

quella del mais è 83%,

quella della crusca di frumento è 68%.

Trattamenti fisici Macinazione fine Fonti proteiche selezionate



Svezzamento

Suinetti - svezzamento

Esiste una stretta correlazione tra digeribilità e ingestione volontaria



adottare una dieta con digeribilità del 90% anziché una con digeribilità dell'80% può significare raddoppiare l'ingestione

Il suinetto è sempre avvantaggiato da una buona digeribilità dell'alimento, ma è allo **svezzamento** che ciò è di fondamentale importanza

CEREALI

Normalmente rappresentano il 50-55% della SS della dieta apportando il 60% dell'energia

I più impiegati sono mais, orzo e frumento

spesso trattati termicamente (estrusione, fioccatura) per aumentarne la digeribilità comunque sempre meglio macinati finemente

FONTI PROTEICHE

Particolare attenzione nella scelta: alta digeribilità, assenza di fattori antinutrizionali

I più impiegati (animali) farine di pesce e sangue, derivati dell'uovo e plasma essiccato e (vegetali) farina di semi di soia tostati, isolati di soia e concentrato proteico di patata

Il plasma essiccato da i risultati migliori nel pre-svezzamento e alla 1° settimana post sembrando insostituibile nello svezzamento precocissimo (costa molto) - almeno 5% SS



Immunoglobuline e albumine → protezione mucosa intestinale, ostacolo all'adesione intestinale di *E. coli*, > risposta alle infezioni da coli

DERIVATI LATTE

Insostituibile per l'apporto di lattosio e appetibilità, oltreché per apporto proteico

Si trovano: siero di latte, permeati, caseina e lattosio

controllare i tenori in proteina e lattosio → il loro costo unitario orienterà l'acquisto

OLI E GRASSI

Il suinetto digerisce bene il grasso del latte, ma i grassi aggiunti solo 2 settimane dopo lo svezzamento (spesso si ritrovano nel mangime per esigenze tecnologiche → preferire quelli vegetali → più digeribili quelli a corta catena e insaturi)

Avere un unico mangime svezzamento è pratico ma porta a compromessi nutrizionali

Molto più diffuso avere "alimentazione in fasi" per peso dei suinetti



	svezzamento 14-20 d	oltre 21 d
Dieta svezz. precoce	3-5 kg	-
Dieta transizione	5-7 kg	-
Fase 1	-	5-7 kg
Fase 2	7-12 kg	7-12 kg
Fase 3	12-25 kg	12-25 kg

Tenore in lisina per le diverse fasi (Nelssen *et al.*, 1999)

	peso suinetto	Lys tot %
Dieta svezz. Precoce	3-5 kg	1,70 - 1,80
Transizione/fase 1	5-7 kg	1,50 - 1,60
Fase 2	7-12 kg	1,30 - 1,40
Fase 3	12-25 kg	1,15 - 1,30

digeribilità ileale lys = 85%
(media)
↓
Lys tot x 0,85 = lys dil

N.B. La digeribilità è diversa per i vari alimenti!