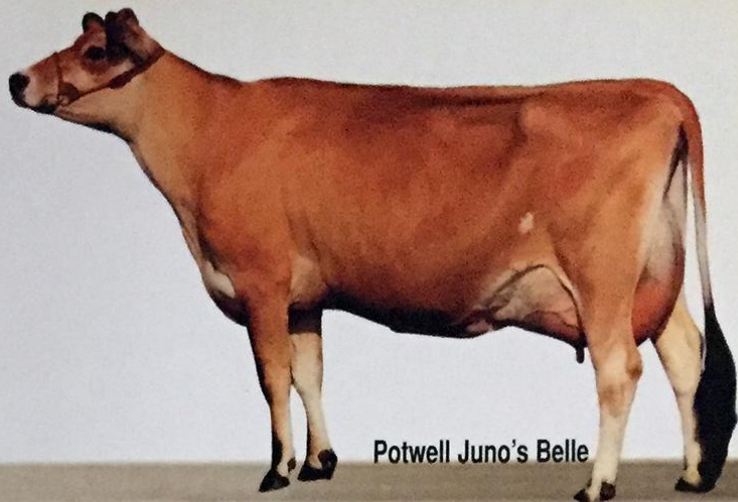


Raça Jersey



Da Ilha para o mundo

O gado Jersey é assim chamado por ser originário da ilha de Jersey, na Inglaterra. É a raça pura mais antiga entre os bovinos, tendo-se desenvolvido a partir do ano 1.100. Há informações de que ela se formou do cruzamento do pequeno gado negro da Bretanha com os grandes bovinos vermelhos da Normandia. Hoje, o maior rebanho de Jersey está concentrado nos E.U.A., onde entrou em 1850. No Brasil, chegou no início do século passado. Os maiores rebanhos estão em Santa Catarina, São Paulo, Rio Grande do Sul e Minas Gerais.

Fácil adaptação

O Jersey tem prosperado em países de climas variados. É a raça leiteira que tem maior tolerância ao calor, devido à sua pele pigmentada. Este fato é de suma importância, pois o aumento da temperatura corporal influi negativamente na fisiologia do animal, resultando na queda da produção de leite.

Precoce por natureza

Além da facilidade de parição perpetuada geneticamente, a novilha Jersey tem sua primeira cria mais nova do que quaisquer outras raças e depois continua se desenvolvendo em tamanho e produção. Isso significa custo menor de criação e produção leiteira antecipada. Além disto, a vaca Jersey tem um intervalo menor entre as lactações. O período em que ela será alimentada sem produção é menor e ela tem maior número de lactações na vida útil.

Vida longa

A vaca Jersey começa a produzir no segundo ano e pode viver até os 20 anos. A permanência dela no rebanho é cerca de seis meses a um ano maior que a das demais raças leiteiras.

Além do peso

Vacas Jersey produzem uma lactação de 10 a 12 vezes o seu peso em leite. Mas há exemplo de vacas que produziram até 32,6 vezes seu próprio peso em leite.

Pequena, econômica e produtiva

O Jersey apresenta alta eficiência de conversão alimentar, relação entre quilo de leite produzido por quilo de nutrientes consumidos. Por isso, sua produção é econômica. É a raça que mais dá leite nas pequenas e médias propriedades. A vaca Jersey produz mais leite por área, por tonelada de forragem e mais leite corrigido em gordura por 100 kg de peso vivo do animal.

O melhor leite do mundo

Além de todas as características inerentes à raça, o Jersey é produtor do melhor leite do mundo. As qualidades desse leite podem ser mensuradas por percentuais significativos de gordura, proteína, lactose e sólidos não gordurosos, quando comparado ao de outras raças. O leite Jersey é mais nutritivo. Ele contém 20% mais proteínas e 15% mais cálcio que a média dos outros leites. Nos E.U.A. e Canadá, testes de paladar junto a consumidores demonstraram a preferência pelo leite de vacas Jersey.

Qualidade no leite beneficiado

Quando transformado em queijo, rende de 20 a 25% mais do que a média das outras raças. Quando transformado em pó, produz um adicional de meio quilo para cada 50kg de leite. Quando batido, produz 35% mais manteiga do que a média dos outros leites. Os produtos fabricados com o leite Jersey têm também melhor sabor. O queijo é mais cremoso, além de ter consistência mais firme e limpa. O iogurte tem um sabor mais rico e encorpado.