

REFRACTOMETRE

Réfractomètre manuel pour vérifier la qualité du colostrum bovin

Le réfractomètre est un appareil qui permet d'évaluer en quelques secondes la qualité du colostrum (concentration en anticorps). Son utilisation est très simple et rapide.

En effet, la richesse du colostrum en anticorps modifie la réfraction de la lumière : vérifier la qualité du colostrum est donc aisé à l'aide d'un instrument optique.

Schéma



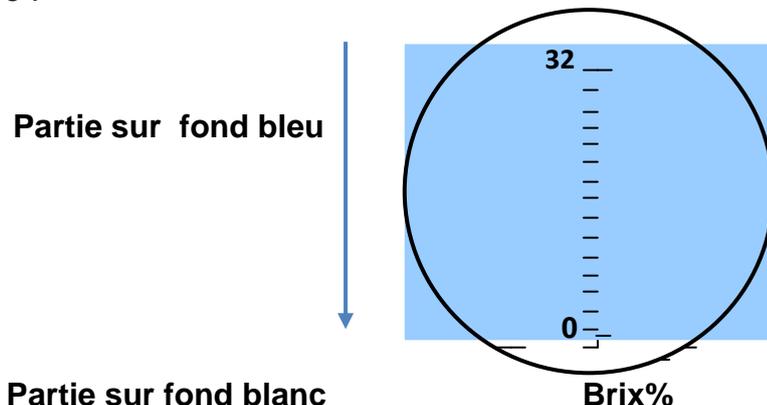
Utilisation

1. Calibration

Afin d'obtenir des résultats fiables, il faut calibrer le réfractomètre à chaque fois que les conditions de température changent. Cette calibration se fait de façon simple.

Il suffit de soulever le couvercle et de poser 2 ou 3 gouttes d'eau sur le prisme. Rabattre le couvercle et presser doucement de façon à ce que le liquide soit bien réparti sur la surface du prisme. Attendre trente secondes et regarder vers une source de lumière à travers le réfractomètre.

Une fois l'image adaptée à votre vue avec le réglage de focale, vous devez voir une image de ce type :

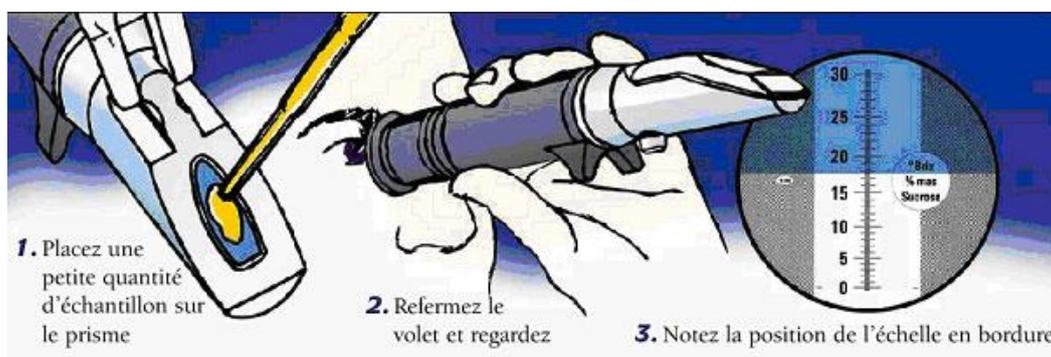


La limite entre les 2 couleurs de fond représente la valeur mesurée. Elle doit se trouver sur le 0. Si ce n'est pas le cas, tournez la vis de calibration jusqu'à ajuster la limite de couleurs avec le 0 des axes. Votre réfractomètre est maintenant calibré.

2. Utilisation avec le colostrum

Répétez les mêmes étapes avec quelques gouttes de colostrum à la place de l'eau. Relevez la valeur du colostrum sur l'échelle graduée de 0 à 32 %.

Placez quelques gouttes de colostrum sur le prisme.



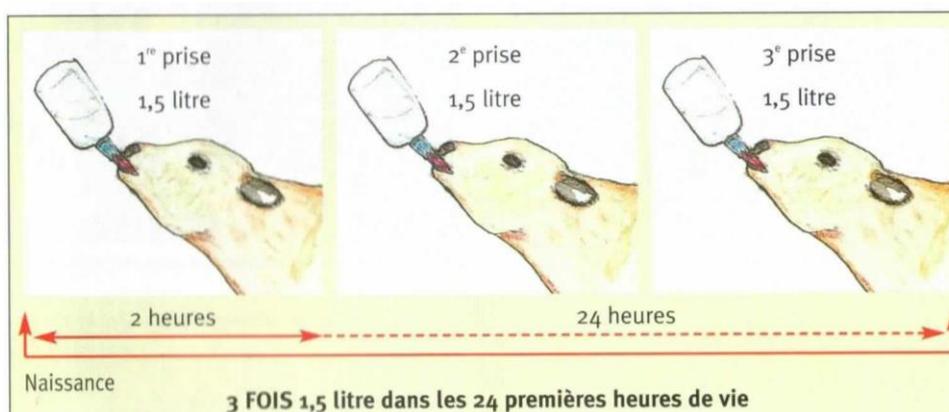
3. Comparez la valeur obtenue avec le tableau suivant :

% Brix	Concentration IgG	Qualité du colostrum
> 30	> 80 g/litre	Très bonne (à congeler)
22 à 29	50 à 80 g/litre	Bonne
< 22	< 50 g/litre	Mauvaise

4. Nettoyage et rangement du réfractomètre

Essuyez doucement le prisme avec un chiffon doux non pelucheux et aisément lavable, puis rangez-le soigneusement dans sa boîte. Rangez la boîte dans un endroit propre et sec.

5. La qualité du colostrum vérifiée, vous pouvez donner la bonne dose de colostrum au bon moment



Les surplus de colostrum de très bonne qualité sont à conserver au congélateur. Ils se décongèlent tout simplement au bain-marie dans une eau à 50° (*jamais au micro-ondes*).