

Mode d'emploi du réfractomètre

Pour peser du colostrum à congeler ou bien vérifier la qualité de celui des brebis, le réfractomètre nécessite seulement une goutte de liquide. Cet outil de mesure coûte toutefois plus cher que le pèse colostrum : de 40 à 200 €. Les réfractomètres optiques (voir photo) sont en général moins onéreux que les numériques. Dans les deux cas, la lecture est immédiate, la teneur en anticorps modifiant la réfraction de la lumière. L'unité de mesure est le degré Brix. Un colostrum de mauvaise qualité affiche moins de 22 degré Brix. Les colostrums de très bonne qualité dosent plus de 30 degrés Brix, ce qui correspond à une concentration en immunoglobulines de type G (IgG) supérieure à 80 grammes par litre. Pour être fiable, cet outil doit être étalonné, souvent à l'aide de sérum physiologique. Consultez la notice d'emploi avant la première utilisation est par conséquent indispensable. Le réfractomètre peut aussi être utilisé pour vérifier la concentration en aliment d'allaitement de la louve. Une vidéo est disponible à ce sujet sur www.idele.fr et www.inn-ovin.fr : « Vérifier la concentration du lait à la louve au réfractomètre ».

Il suffit d'une goutte de colostrum pour mesurer sa qualité



Crédit image : CIIRPO

*Maurane BEAUMONT, Laurent FICHET, Stéphane MIGNÉ,
Chambre d'agriculture des Pays de la Loire*

Laurence SAGOT, Institut de l'Élevage/CIIRPO