

Un réfractomètre pour mesurer la qualité du colostrum

Les défauts de tétée du colostrum sont à l'origine d'un quart de la mortalité des agneaux, soit directement par hypothermie de l'agneau à la naissance, soit indirectement par les maladies infectieuses. Évaluer sa qualité est très rapide et très simple en utilisant un réfractomètre. Cet appareil permet de vérifier que le colostrum est suffisamment riche en immunoglobulines que l'on appelle les IgG (immunoglobulines de type G). Cette opération est particulièrement utile pour du colostrum de vaches, de brebis ou de chèvres destiné à constituer un stock au congélateur. Il pallie ainsi à un manque chez certaines brebis à l'agnelage ou bien chez les portées triples et plus. Le colostrum des brebis de l'élevage peut également être pesé en cas de problème inexpliqué de mortalité ou de maladies chez les agneaux.

Des modèles à partir de 40 €

Après avoir été étalonné avant sa première utilisation (méthode indiquée sur la notice), il suffit de poser quelques gouttes de colostrum puis de fermer le clapet. La mesure est immédiate en orientant l'appareil vers une source de lumière s'il s'agit d'une lecture optique. L'unité de mesure est le Brix. En dessous de 20 Brix, le colostrum est de mauvaise qualité et le congeler est donc inutile. Le colostrum mesuré doit impérativement être de première traite pour que la mesure soit fiable. Comptez de 40 à 200 € selon les modèles de réfractomètre.

Pour en savoir plus, des fiches techniques « mesurer la qualité du colostrum », « de nouvelles références sur la qualité du colostrum » sont à votre disposition sur ciirpo.idele.fr et www.inn-ovin.fr.

Vérifier la qualité du colostrum à congeler est une sage précaution



Crédit photo : CIIRPO