

VÉRIFIER LA QUALITÉ DU COLOSTRUM BOVIN AVEC UN RÉFRACTOMÈTRE DE BRIX

Le colostrum, c'est quoi ?

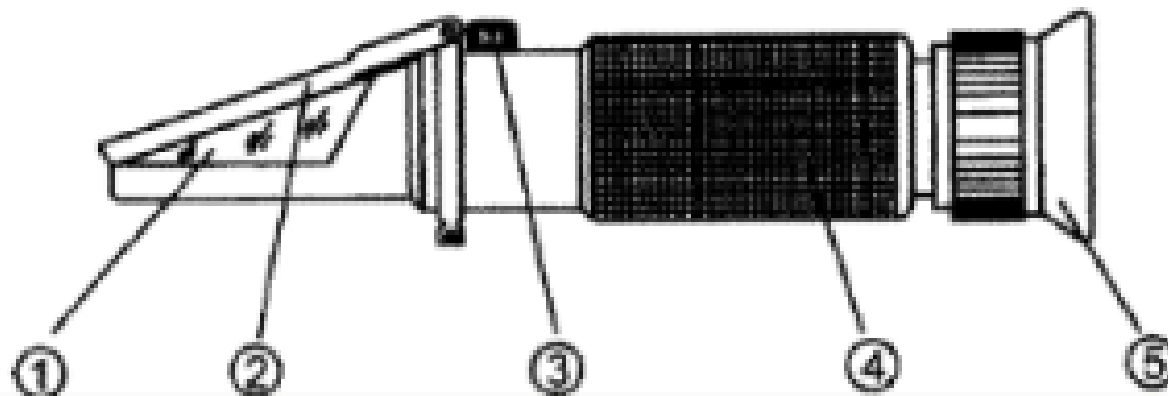
- Fabriqué durant les 3 dernières semaines de gestation
 - Produit par la mamelle les 6 premiers jours après vêlage.
 - Riche en **énergie, vitamines, minéraux et anticorps** (= immunoglobulines : IgG).
- Intérêts pour le veau : apports d'anticorps, énergétique, laxatif et antibactérien.



Comment calibrer le réfractomètre ?

- Nettoyer l'appareil avec un chiffon doux
- Déposer à l'aide d'une pipette, 2 à 3 gouttes d'eau distillée sur le prisme en verre
- Diriger l'appareil vers une source lumineuse et observé le résultat indiqué en pourcentage de Brix (%).
- Le seuil observé doit être à 0%

→ Si non, utiliser le tournevis fournis dans la boîte du réfractomètre et régler le niveau de **la vis de calibrage**

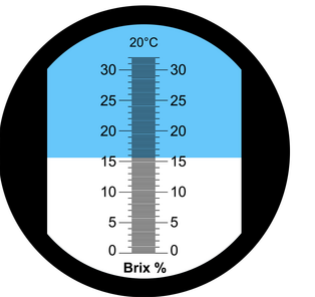


1. Prisme
2. Capot
3. Vis de calibrage
4. Tube + Miroir
5. Lunette à ajuster à votre vue

Schéma 1 : Représentation d'un réfractomètre
Source : 5mVet

Comment analyser le colostrum ?

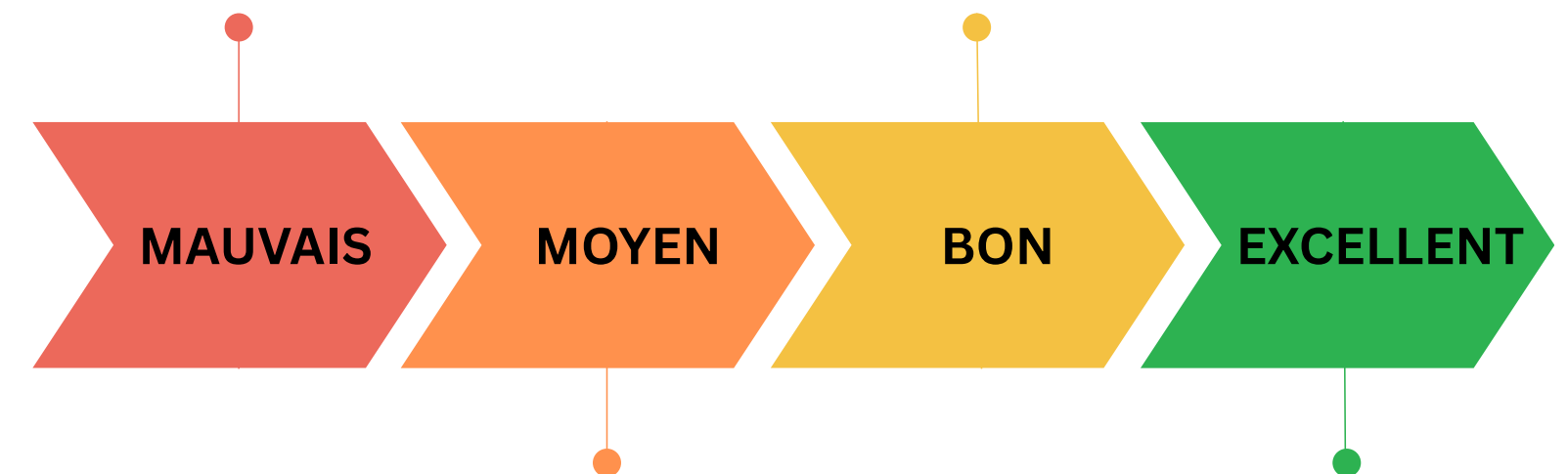
- Déposer à l'aide d'une pipette, 2 à 3 gouttes de colostrum sur le prisme en verre
- Diriger l'appareil vers une source lumineuse et observé le résultat indiqué en pourcentage de Brix (%).
- Se référer au **schéma 2** pour connaître la qualité du colostrum analysé



Ajuster la quantité de colostrum distribuer au veau en fonction du taux d'immunoglobulines. Plus le taux est faible plus la quantité doit être élevée.
Il vaut mieux un mauvais colostrum que pas du tout !

< 18 % soit 0-25 IgG (g/L)

24 - 30 % soit 50-100 IgG (g/L)



18 - 23 % soit 25-50 IgG (g/L)

> 30 % soit > 100 IgG (g/L)

Schéma 2 : Interprétation taux d'immunoglobulines colostrale
Source : 5mVet