

איך למנוע תקלות בביקורת חלב

הנחיות לרפתנים

רפתנים יקרים,

ביקורת החלב הינה כלי חשוב ביותר לניהול הרפת ולאיסוף נתונים לספר העדר.

ההתאחדות משקיעה כסף, זמן והרבה מחשבה כדי לתת לכם את השירות הטוב ביותר, באמצעות מכשירי בדיקה מהשורה הראשונה, צוות מעבדה מיומן ונוהלי איכות מחמירים. אבל, מכיוון שמדובר בחלב, חייבים להקפיד על נהלי דיגום, שמירת הדגימות ושינוע שיבטיחו קבלת תוצאות מדויקות ואמינות במינימום זמן.

1. כמה חלב להכניס לכוסות הדגימה? יש למלא את הכוס (שנפחה 55 מ"ל) בין חצי ל-3/4. הסיבה: שיהיה מספיק חלב לבדיקה גם אם צריך לבדוק שוב את אותו הבקבוק, אך לא יותר מדי, אחרת השומן נדבק על הפקק ולא ניתן לערבב בצורה מיטבית. בנוסף לכך, אם שמים יותר מדי חלב הריכוז של החומר המשמר יורד.
2. איך מערבבים את החלב? מחכים 10 דקות מאז הכנסת החלב לכוס עם טבלית החומר המשמר, כדי שהחומר המשמר יתמוסס, ואז מערבבים. יש לוודא שהחלב הפך לוורוד.



3. מה הוא החומר המשמר? החומר המשמר שהמעבדה מספקת לרפתנים הינו חומר המונע ריבוי של חיידקים, אך לא הורג אותם, בשילוב עם צבע ורוד כדי למנוע שימוש בחלב למאכל. החומר ארוז בטבליות קטנות המכילות כמות מתאימה ל-30 עד 50 מ"ל חלב.

4. מה עושה החומר המשמר? מאפשר הובלה של דגימות החלב ללא קירור עד לנקודת האיסוף.

5. מה החומר המשמר לא עושה? פעילות החומר המשמר תלויה בטמפרטורה של החלב. כאשר החלב המשומר נמצא במקרר, ניתן לשמור אותו זמן רב, אבל בטמפרטורה גבוהה יותר גם אם שמים חומר משמר החלב עלול להתקלקל. בחלב של הפרות עם דלקות תת קליניות ישנן חיידקים שגם בחלב המשומר "אוכלים את רכיבי החלב" ומחמיצים אותו, וכך מתפתח גבן. זה קורה בעיקר אצל הפרות שאתם

הכי זקוקים לתוצאות שלהן כדי להוריד סת"ס ולא לשלם קנסות, ואז מקבלים תוצאה "חלב לא תקין", "גבן" וכו'.

6. **מה זה עושה לנו?** המצב הזה גורם לסתימת מכשירים ולנזק כספי עצום להתאחדות. תשלום מיותר עבור שעות טכנאי, חלקי חילוף, הפסד ימי עבודה ודחיית מתן תוצאות לרפתנים.

אז מה הפתרון?

הפתרון מאד פשוט: כל רפתן, קטן או גדול, חייב להצטייד במקרר המסוגל להכיל את ארגזי הביקורת ליד מכון החליבה.

משקים עם ביקורת עצמית.

1. חשוב להכניס את הארגזים למקרר לאחר ערבוב החומר המשמר, אחרי שרואים שכל החלב ורוד.
2. את הארגזים יש להסיע לנקודת האיסוף רק לאחר קירור החלב.
3. לדאוג לנסיעה כמה שיותר קצרה

משקים עם מבקר חלב חליבה אחת:

1. חשוב להכניס את הארגזים למקרר לאחר ערבוב החומר המשמר, אחרי שרואים שכל החלב ורוד.
2. את הארגזים יש להסיע לנקודת האיסוף רק לאחר קירור החלב.
3. לדאוג לנסיעה כמה שיותר קצרה
4. כלומר, אל תשלחו את הביקורת עם המבקר מיד לאחר החליבה, כי החלב חם. גם אם עד עכשיו לא היו בעיות, זה לא טוב, פוגע בדיוק התוצאות וזה עלול להתקלקל.

משקים עם מבקר חלב שתי חליבות:

1. בכל המשקים בהם המבקר דוגם משתי חליבות **חייב להיות מקרר סמוך למכון** החליבה המסוגל להכיל את ארגזי ביקורת החלב בין החליבות. חשוב לזכור שהמבקר מערבב את החלב רק לאחר החליבה השנייה כשהוא שם את הפקקים. לכן עד אז החומר המשמר אינו פועל כלל.

2. לאחר החליבה השנייה וערבוב החלב, מומלץ לקרר אותו במקרר ורק לאחר מכן להוביל את הארגזים לנקודת האיסוף.
3. כלומר, אל תשלחו את הביקורת עם המבקר מיד לאחר החליבה, כי החלב חם. גם אם עד עכשיו לא היו בעיות, זה לא טוב, פוגע בדיוק התוצאות וזה עלול להתקלקל.

אנו נשמח לענות לכל שאלה בנושא,

מרינה 052-3744433

יניב 052-2252380

קיץ קל ופורה לכולם!