

PROTOCOLE COLOSTRUM

Évaluation de la qualité du colostrum avec des Colostro-Balls

Colostroballs :

- Les Colostro Balls sont vendues sous forme d'un kit de 6 balles (2 rouges, 1 orange et 3 vertes) qui permettent de contrôler la qualité du colostrum.
- Il s'agit ici d'une **mesure de la densité du colostrum** : il existe une assez bonne relation entre la densité et la concentration en protéines (et donc en immunoglobulines (IgG)) du colostrum.

Avantages : Facile d'utilisation et rapide, utilisable en ferme, plutôt bon marché (compter 55 à 80€), réutilisables, facile à nettoyer.

Inconvénients : La température de mesure entre 20 et 30°C impose de laisser refroidir une partie du colostrum.

1 Dans un seau ou autre récipient **verser une petite quantité de colostrum** (de sorte qu'il y ait au moins 5 cm de liquide dans le seau).
(cf Fiche Programme évaluation de la qualité du colostrum pour le prélèvement)

2 Amener le colostrum à une température comprise **entre 20 et 30°C** (intervalle de mesure des Colostro-Balls).

3 **Se laver les mains** afin que celles-ci soient tout à fait propres pour manipuler les Colostro-Balls.

4 **Laisser tomber dans le seau de colostrum les 6 Colostro-Balls.**

5 Observer quelques secondes après le **nombre de balles qui flottent ainsi que leur couleur**. L'interprétation se fait avec le tableau ci-dessous.

6 Verser le colostrum testé dans le seau contenant le reste du colostrum. Procéder assez lentement afin que les balles soient retenues et restent dans le seau vide.
Retirer les balles du seau et les rincer à l'eau chaude avant leur prochaine utilisation.
(réchauffer si besoin le colostrum au bain marie ou au chauffe-lait afin de respecter une température de distribution de 37- 40°C)

Colostro Balls qui surnagent	Concentration en IgG correspondante	Qualité du colostrum
	< 5 g/L	Mauvaise qualité
	10 g/L	
	22 g/L	
	50 g/L	Bonne qualité
	85 g/L	
	120 g/L	Excellente qualité

