

ESSAIS D'APTITUDE SUR LAIT CRU DE BREBIS

• Critères et méthodes concernés :

- **matière grasse par la méthode butyrométrique** : 6 échantillons de taux répartis entre 60 et 90 g/l
- **matière grasse par extraction éthéro-ammoniacale (ou éthéro-chlorhydrique)** : 6 échantillons de taux répartis entre 58 et 87 g/kg
- **protéines vraies par la méthode au noir amido** : 6 échantillons de taux répartis régulièrement entre 45 et 65 g/l
- **azote total et azote non protéique par la méthode Kjeldahl ou méthodes alternatives** :
 - Azote total : 6 échantillons de taux variant entre 6,5 et 10 g N/l
 - Azote non protéique : 3 échantillons de lait (NPN environ 0,2 à 0,3 g N/l)
 - 1 solution de tryptophane
 - 1 solution de glycine
 - 1 solution de sulfate d'ammoniumà des concentrations en N équivalentes au lait
- **point de congélation par méthode cryoscopique** : 6 échantillons à différents points de congélation variant entre - 0,550 et - 0,480 °C + 2 solutions de NaCl
- **matière sèche (toutes méthodes)** : 6 échantillons à différents niveaux de MS variant entre 16 et 21 g/100 g

- **Nombre de séries de lait** :
 - 1 série de 6 laits commune aux méthodes butyrométrique et noir amido
 - 1 série de 6 laits commune à la méthode Kjeldahl et à la méthode de dosage de la matière grasse par extraction
 - 1 série de 6 laits commune à la détermination de la matière sèche et aux mesures cryoscopiques
- **Conditionnement** : flacons de polyéthylène de 65 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité
- **Conservation** : échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)
- **Envoi** : en emballage isotherme muni de glace, par transporteur express ➡ arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Stockage au laboratoire** : à 4 (± 2) °C dès réception
- **Validité des échantillons** : analyses à effectuer dans les 10 jours après la date d'envoi