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/I)
- 1 solution de tryptophane
- 1 solution de glycine à des concentrations en N équivalentes au lait
- 1 solution de sulfate d'ammonium

➤ 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 60 ml avec bouchons à vis munis de joints

d'étanchéité

- flacons de polyéthylène de 30 ml avec bouchons à vis munis de joints d'étanchéité pour les solutions de cryoscopie, azote et azote non protéique

• Conservation : échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)

• Envoi : en emballage isotherme muni de glace, par transporteur express \supset 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