



Assurez la qualité de vos échantillons au robot!

• 10 juillet 2020

Vos résultats de laboratoire sont utiles et importants! Des prélèvements de qualité réduisent les risques d'échantillons coagulés qui ne peuvent pas être analysés.

Pour les producteurs qui font l'échantillonnage au robot, des précautions sont à prendre surtout en saison estivale. Voici quatre points important à retenir pour obtenir un échantillonnage de qualité :

1. La propreté de l'échantillonneur est primordiale!

Avant l'utilisation

Assurez-vous que les boyaux en silicone ainsi que toutes les surfaces en stainless qui sont en contact avec le lait soient bien propres.

Après l'utilisation

L'échantillonneur doit être entièrement lavé à l'eau chaude pour enlever toutes traces de saletés ou de gras.

Voici les étapes à suivre pour bien laver les boyaux:

- Les faire tremper dans de l'eau chaude et savonneuse;
- Faire circuler l'eau chaude et savonneuse dans les boyaux à l'aide d'une seringue;
- Il est important d'écraser le boyau sur toute sa longueur avec les doigts afin de décoller les résidus de gras qui peuvent adhérer aux parois intérieures;
- Utiliser à nouveau la seringue pour un second lavage à l'eau chaude savonneuse;
- Terminer avec un bon rinçage à l'eau claire en vous assurant de bien drainer les boyaux par la suite.

Une fois ce processus complété, le boyau doit être clair et exempt de résidus de lait.

2. La chaleur favorise la croissance des bactéries!

La clé du succès d'un bon échantillonnage consiste à :

- Retirer dès que possible les échantillons du système automatisé et de les agiter aussitôt que possible après la traite afin de disperser l'agent de conservation.
- Conserver les échantillons au frais, surtout l'été.

3. Attention aux mouches!

La présence de mouches autour de l'échantillonneur doit être contrôlée afin d'assurer son bon fonctionnement. Il est important de fermer le couvercle de l'échantillonneur. Vous réduirez ainsi la présence d'insectes qui pourraient obstruer la cuillère ou les boyaux et altérer la qualité des échantillons.

4. Utilisez toujours des contenants neufs!

La présence de gouttelettes de lait dans les bouteilles qui ont été mises sur un échantillonneur et qui, finalement n'ont pas été utilisées, pourrait favoriser la coagulation du lait échantillonné au contrôle suivant.