

ANALYSES DE LAIT

Le lait, production de la vache est le reflet de ce qu'elle mange et assimile. Un déséquilibre sur l'un de ces points sera visible dans son analyse.

Régulièrement calculées, les taux butyreux et taux protéiques ne sont pas les seules données auxquelles l'éleveur doit se référer. Les analyses proposées permettent d'avoir un profil du lait, de sa qualité (minéraux du lait, profil protéique et rendement fromager), un profil qui est utile pour résoudre des problèmes d'alimentation et de santé générale, pour ceux qui souhaitent produire un lait de qualité et aussi pour les éleveurs destinant leur lait à une transformation.

Les données permettent d'orienter le diagnostic pour trouver la faille du déséquilibre. Associées entre elles ou avec d'autres analyses complémentaires (Pilttest, dynamique de digestion ...), ces analyses ouvrent des portes pour passer à l'action en toute sérénité et réaliser des économies sur les minéraux fournis aux animaux.

Qualité du lait

Pour connaître la digestibilité du lait, sa qualité générale (Regroupe les analyses minérales, profil protéique, bactériologique et rendement fromager).

Permet d'orienter un diagnostic et de corriger les apports de calcium et phosphore, pour l'améliorer la digestibilité du lait ou des fabrications fromagères, la reproduction... L'analyse indispensable en cas de problèmes de fabrication ou de digestion des veaux.

Minéraux du lait

Pour connaître la composition minérale du lait (Calcium, Phosphore et potasse du lait) et la fixation à la caséine (rôle important pour la coagulation).

Un contrôle de routine pour valider les corrections minérales ou en pré diagnostic rapide.

Urée lait

Pour savoir si l'apport azoté de la ration donnée aux animaux est adapté.

Possibilité d'un diagnostic rapide à la ferme en semi quantitatif, dosage précis au laboratoire. Critère d'appréciation global du niveau d'apport azoté, en appoint au diagnostic alimentaire (méthode Obsalim®) pour les carences azotées.

Profil protéique

Pour un bilan qualitatif de l'efficacité de la ration (Urée, albumines, globulines et caséines) Source d'indicateurs de déséquilibres physiologiques (nutrition, infections ..).

Bactériologie

Pour connaître la flore totale, les flores d'altération du lait, les levures moisissures Permet de chercher la source des contaminations et l'orientation bactérienne.

Staphylocoques

Pour connaître le niveau d'infection par les staphylocoques. Permet de déterminer les animaux ou les quartiers atteints. Diagnostic ou contrôle après corrections.

Rendement fromager

Pour la qualité du produit, l'efficacité de la matière sèche utile et qualité du caillé. Utile pour la fromagerie ou la santé des veaux. A effectuer avec une analyse complète de qualité du lait pour permettre une interprétation alimentaire.

Envois à effectuer avec la feuille analyse de lait (AL1)