

Bewaring en ontdooien van colostrum

Door biest te bewaren zorgen we ervoor dat biest van goede kwaliteit beschikbaar is in tijden van schaarste.

METHODE	HOE	WANNEER	WAAROM
BEWARING IN DE KOELKAST	- Plaats de biest in de koelkast bij een temperatuur van 4°C. Monitor de temperatuur met de koelkastthermometer. - Bewaar de biest bij voorkeur in platte containers van 2 liter. - Bewaar de biest niet langer dan 48 uur in de koelkast.	Meteen na het melken	- Bij lage temperaturen wordt de bacteriële groei afgeremd. - Door de biest meteen in de koelkast te zetten voorkomt u contaminatie. Wanneer de biest bacterieel gecontamineerd is, zijn er na 2 dagen, ook bij bewaring in de koelkast, zeer hoge concentraties aan bacteriën aanwezig. Bacteriën maken ziek en verminderen de antistofopname door het kalf. Werk daarom steeds hygiënisch. - In platte containers koelt de biest snel.
BEWARING IN DE VRIEZER	- Bewaar de biest op -20°C. - Bewaar de biest in platte containers van 2 liter. - Schrijf de Brix-waarde op de container. - Bewaar de biest niet langer dan 1 jaar.	Meteen na het melken	- Bij lage temperaturen wordt de bacteriële groei afgeremd. - In platte containers ontdooit de biest snel.
ONTDOOIEN	- Ontdooi in een warmwaterbad, niet warmer dan 50°C.		- Bij een te hoge temperatuur worden de antistoffen vernietigd. - Ontdooi nooit in de microgolf.
PASTEURISATIE  TIP 	- Verwarm het colostrum voor 60 minuten bij 60 °C – gebruik hiervoor een gekalibreerde pasteurisator.		- Doormiddel van pasteurisatie worden kiemen afgedood. Bij 60°C wordt een groot aantal kiemen afgedood en denatureren de biestantistoffen niet. Bij een hogere temperatuur treedt denaturatie van antistoffen op.