

# Conservation et décongélation du colostrum

En conservant le colostrum, nous garantissons la disponibilité d'un colostrum de bonne qualité en période de pénurie.

MÉTHODE	COMMENT	QUAND	POURQUOI
<b>CONSERVATION AU RÉFRIGÉRATEUR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Placez le colostrum au réfrigérateur à une température de 4 °C. Surveillez la température à l'aide du thermomètre pour réfrigérateur.</li> <li>- Conservez de préférence le colostrum dans des conteneurs plats de 2 litres.</li> <li>- Ne conservez pas le colostrum plus de 48 heures au réfrigérateur.</li> </ul>	Immédiatement après la traite	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La croissance bactérienne est ralentie à basses températures.</li> <li>- En plaçant immédiatement le colostrum au réfrigérateur, vous évitez toute contamination. Lorsque le colostrum est contaminé par des bactéries, des concentrations très élevées de bactéries sont présentes après 2 jours, même lorsqu'il est conservé au réfrigérateur. Les bactéries rendent les veaux malades et diminuent leur absorption des anticorps. Travaillez donc toujours de manière hygiénique.</li> <li>- Le colostrum refroidit rapidement dans des conteneurs plats.</li> </ul>
<b>CONSERVATION AU CONGÉLATEUR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservez le colostrum à -20 °C.</li> <li>- Conservez le colostrum dans des conteneurs plats de 2 litres.</li> <li>- Écrivez la valeur obtenue à l'aide du réfractomètre Brix sur le conteneur.</li> <li>- Ne conservez pas le colostrum au-delà d'un an.</li> </ul>	Immédiatement après la traite	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La croissance bactérienne est ralentie à basses températures.</li> <li>- Dans des conteneurs plats, le colostrum décongèle rapidement.</li> </ul>
<b>DÉCONGÉLATION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décongelez dans un bain d'eau chaude, à une température ne dépassant pas 50 °C.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Une température trop élevée détruit les anticorps.</li> <li>- Ne décongelez jamais au micro-ondes.</li> </ul>
<b>PASTEURISATION</b>    <b>CONSEIL</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chauffez le colostrum pendant 60 minutes à 60 °C. Utilisez un pasteurisateur calibré.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les germes sont éliminés grâce à la pasteurisation. À 60 °C, un grand nombre de germes sont détruits sans que les anticorps du colostrum ne se dénaturent. La dénaturation des anticorps se produit à une température plus élevée.</li> </ul>