

Indicaciones para la correcta toma y remision de muestras

Leche de tanque

Envases para recolección de la muestra:

Deben ser resistentes a la ruptura, con cierre hermético. Esterilizado y conservado en su envoltorio original para aseguramiento de su esterilidad.

Cucharón o bastón toma muestras:

Debe estar siempre limpio y seco (lavarlo con detergente alcalino todos los días, y ácido 1 o 2 veces por semana). Antes de introducirlo en la leche se “flamea” usando alcohol puro (96°) y prendiendo fuego. Una vez consumido el alcohol y apagada la llama está listo para usar.

Materiales para la conservación:

Conservadora de tergopol o material similar, limpias y con cierre hermético. Refrigerantes en gel o similares.

La muestra podrá ser conservada utilizando productos químicos apropiados, autorizados a los fines de los análisis que se realizarán sobre dicha muestra, y siempre refrigeradas.

Identificación:

Deberá realizarse con un marcador indeleble (al solvente), preferentemente sobre una etiqueta. La identificación deberá ser unívoca, rastreadable respecto de otros registros y legible.

Procedimiento

1. Agitación

Si el agitador estuvo girando durante todo el tiempo que duró el ordeño, se puede tomar la muestra inmediatamente; en el caso en que el agitador no haya estado funcionando, o la muestra sea tomada lejos de la finalización del mismo, se debe poner en marcha el agitador durante 5 minutos para tanques de menos de 5500 lts. ó 10 minutos para tanques de mas de 5500 lts.. Si no existiera agitador mecánico se debe homogeneizar con el agitador manual del tambo

2. Toma de la muestra

- > Abrir la tapa del tanque.
- > Abrir el envase y sostener la tapa con la misma mano.
- > Introducir el cucharón dos veces en la masa de leche volcando la leche dentro del tanque.
- > Tomar la muestra introduciendo el saca muestras como mínimo 15 a 20 cm por debajo del nivel de leche del tanque.
- > Volcar el contenido de la leche dentro del envase evitando derrames. Completar $\frac{3}{4}$ partes del envase.
- > Cerrar herméticamente.

Nota: Cuando se toma la muestra evitar las corrientes de aire, no fumar ni hablar mientras esté abierto el frasco.

3. Mantener la muestra refrigerada hasta la llegada al laboratorio.

Recuerde

- NO tomar muestras de la superficie de la leche
- NO tomar muestras de la manguera de descarga del camión ni de la canilla de desagote del tanque



LactoDiagnóstico Sur

EL VALOR DEL CONOCIMIENTO

📱 🌐 lactodiagnosticosur

☎ +54 9 11 6145 3683 📞 +54 9 11 4790 3653

🌐 www.lactodiagnosticosur.com.ar

✉ info@lactodiagnosticosur.com.ar

📍 Pedro Goyena 3187, Olivos, Buenos Aires

Guía de usos de conservantes, tiempos y temperaturas de conservación en el análisis de muestras de leche cruda

| Conservante | Dosis | Temperatura | Tiempo de conservación | Usos |
|-----------------|------------------------|-------------|------------------------|--|
| Sin conservante | | 0 a 4 °C | 24 hs. | Microbiología, conteo de células somáticas |
| Sin conservante | | -15 a -30°C | 1 semana | Microbiología |
| | | | 24 hs. | Inhibidores |
| Azidiol | 0.3 ml/100 ml de leche | 0 a 8°C | 72 hs. | Microbiología, sonto de células somáticas |



LactoDiagnóstico Sur

EL VALOR DEL CONOCIMIENTO

📍 🌐 lactodiagnosticosur

📞 +54 9 11 6145 3683

📞 +54 9 11 4790 3653

🌐 www.lactodiagnosticosur.com.ar

✉ info@lactodiagnosticosur.com.ar

📍 Pedro Goyena 3187, Olivos, Buenos Aires