

Testa råmjölkskvaliteten

a. Börja med att kalibrera refraktometern genom att täcka glaset med destillerat vatten utan torra områden eller luftbubblor. Refraktometern skall då justeras tills värdet är 0%. När värdet är 0%, torka av vattnet med papper. Nu kan mätningen börja.

b. Använd pipetten för att samla upp råmjölken.

Tänk på att rengöra pipetten noga mellan varje mätning. Råmjölken skall täcka glaset utan torra områden eller luftbubblor. Råmjölken kan mätas vid alla lufttemperaturer. För kikarstycket till ögat och rikta refraktometern mot ljuset för att läsa av värdet.

c. För att utfodra råmjölken skall värdet vara över 22%.

Vad betyder resultatet?

Inget blått syns - Mycket bra värde

Över 22% → Bra = >50 g/L

19,9 - 21,9 % → Dålig 25 – 49,9 g/L

Under 19,9 % → Mycket dålig < 25 g/L

Kvaliteten mäts i Globulinproteinnivån i gram/liter

