

DOSAGE DES PRINCIPAUX COMPOSANTS DU LAIT EN MOYEN INFRA-ROUGE A L'AIDE DU GALAXY MI 600

Rappel du principe :

Les appareils de dosage en moyen infra-rouge dosent la matière grasse, les protéines et le lactose par absorption de la lumière à des longueurs d'onde spécifiques de liaisons ou de groupements caractéristiques des composants dosés. La perte d'énergie, mesurée lors de la traversée du lait par un faisceau d'une longueur d'onde donnée est liée au nombre de ces liaisons, lui-même proportionnel à la quantité de la substance dosée.

Caractéristiques analytiques :

* Justesse :

Etalonnage sur 4 canaux : FatA, FatB, Protéines, Lactose

Ecart-types (g/kg) de la précision d'estimation du TB et du TP

ESSAIS	LAITS	n	MG	MP
CECALAIT (Mars 1991)	Individuels	30	0,49	0,39
	Troupeaux	17	0,24	0,28
	Calibrage (*)	11	0,21	0,13
AEGYS	Individuels	39	0,50	0,37

(échantillons reconstitués selon la méthode O. Leray 1989)

* Répétabilité :

(S_r : écart-type de répétabilité en g/kg)

LAITS	n	MG	MP
Troupeaux	40	0,088	0,112
	40	0,106	0,111
Individuels	40	0,135	0,115
	35	0,150	0,095