

UPUTSTVO KORISNICIMA O RUKOVANJU I PRIPREMI UZORAKA MLIJEKA ZA ISPITIVANJE SPOSOBNOSTI

Obavezno koristiti nepropusne rukavice prilikom rukovanja uzorcima!
Dostavljeni uzorci mlijeka namijenjeni su isključivo za laboratorijsku uporabu!
Ostaci uzoraka nakon analiza moraju se neškodljivo ukloniti!

Ukoliko se prilikom zaprimanja uzoraka uoče oštećenja na ambalaži ili mehaničke nečistoće u samim uzorcima, molimo da iste, ukoliko je moguće, fotografirate i reklamaciju s fotografijama odmah pošaljete na e-mail rlm@agr.hr.

Uzorci mlijeka za kemijske analize (i određivanje broja somatskih stanica) su konzervirani bronopolom u koncentraciji od 0,02 %.

Uzorci mlijeka za mikrobiološke analize su konzervirani specifičnim konzervansom u koncentraciji od 27,5 mg/100 mL. Uzorci mlijeka za određivanje točke leđišta, detekciju antibiotika, pH, titracijske kiselosti, alkoholnu probu i gustoću nisu konzervirani.

Uzroci mlijeka za određivanje toče leđišta nisu konzervirani i dostavljaju se u zamrznutom stanju.

Uzorci mlijeka za određivanje ukupnog broja bakterija (CFU) klasičnom horizontalnom metodom su konzervirani i dostavljaju se u zamrznutom stanju.

Uzorci mlijeka za određivanje ukupnog broja bakterija (IBC) instrumentalnom metodom protočne citometrije su konzervirani i dostavljaju se u zamrznutom stanju.

1. UZORCI MLIJEKA KOJI SE KORISNICIMA ŠALJU U TEKUĆEM STANJU

1.1. Konzervirani uzorci mlijeka

Konzervirani uzorci tijekom cijelog vremena transporta moraju biti na temperturi u rasponu od 4 do 15°C. Po primitku, uzorke treba odmah staviti u hladnjak (4 do 8°C) . Ukoliko po primitku temperatura uzoraka bude veća od 15°C, treba ih odmah staviti u hladnjak i obavijestiti tehničkog voditelja **RL**-a na dolje navedeni kontakt.

Temperaturu uzoraka izmjeriti isključivo u dostavljenoj bočici s vodom.

Uzorke analizirati do datuma navedenog u obavijesti o preuzimanju uzoraka koji je korisnicima poslan e-mailom.

Uzorke tretirati za analizu na isti način kao i uzorke prilikom vaših rutinskih analiza komponenata mlijeka koji se analiziraju u sklopu Ispitivanju sposobnosti.

Broj mjerenja svake komponente bi trebao biti jednak broju mjerenja koji obavljate prilikom vaših rutinskih analiza.

1.2. Uzorci mlijeka koji nisu konzervirani

Nekonzervirani uzorci tijekom cijelog vremena transporta moraju biti na tempertauri u rasponu od 4 do 8°C. Ukoliko po primitku temperatura uzoraka bude veća od 8°C, treba ih odmah staviti u hladnjak (4 do 8°C) i kontaktirati tehničkog voditelja **RL**-a na dolje navedeni kontakt.

Temperaturu uzoraka izmjeriti isključivo u dostavljenoj bočici s vodom.

Uzorke analizirati odmah po primitku.

Uzorke tretirati za analizu na isti način kao i uzorke prilikom vaših rutinskih analiza komponenata mlijeka koji se analiziraju u sklopu Ispitivanju sposobnosti.

Broj mjerenja svake komponente bi trebao biti jednak broju mjerenja koji obavljate prilikom vaših rutinskih analiza.

2. UZORCI MLIJEKA KOJI SE KORISNICIMA ŠALJU U ZAMRZNUTOM STANJU

Uzorci mlijeka koji se šalju u zamrznutom stanju (zamrznuti metodom shock freezing) moraju tijekom cijelog transporta biti potpuno zamrznuti. Po primitku uzoraka korisnik ih do analize mora pohraniti u zamrzivač na -20°C .

Ukoliko se po primitku uzoraka uoči da su se počeli odmrzavati korisnik mora odmah analizirati uzorke.

2.1.1. Odmrzavanje uzoraka

- Zamrznute uzorke izvaditi iz zamrzivača i smjestiti ih u vodenu kupelj zagrijanu na temperaturu od 40 do 43°C . Uzorak mora stajati u vodenoj kupelji dok se potpuno ne otopi.
- Izvaditi uzorak iz vodene kupelji i polagano ga promiješati.
- Analizirati uzorak sukladno proceduri za pojedinu metodu.

Vizualna provjera:

Ukoliko je prisutan sediment mliječnih komponenata na dnu, stijenci ili ispod čepa bočice treba ga otopiti polaganim miješanjem.

Upozorenje: postojanje sedimenta mliječnih komponenata ne znači da je uzorak loše kvalitete.

Ukoliko su u uzorku prisutne čestice nastale flokulacijom uzorak treba staviti dodatno u vodenu kupelj u trajanju od 5 minuta te nakon toga lagano promiješati.

Upozorenje: Ukoliko su u uzorku i dalje prisutne čestice nastale flokulacijom moguće je da je došlo do oštećenja uzorka tijekom skladištenja i to iz slijedećih razloga: - odmrznuti uzorak je ponovno zamrznut, - temperatura pohrane uzorka nije u svakom trenutku pohrane bila u rasponu od -18 do -20°C .

Uzorke analizirati do datuma navedenog u obavijesti o preuzimanju uzoraka koji je korisnicima poslan e-mailom.

Uzorke tretirati za analizu na isti način kao i uzorke prilikom vaših rutinskih analiza komponenata mlijeka koji se analiziraju u sklopu Ispitivanju sposobnosti.

Broj mjerenja svake komponente bi trebao biti jednak broju mjerenja koji obavljate prilikom vaših rutinskih analiza.

Rezultate analiza uzoraka za Ispitivanje sposobnosti upisati u odgovarajuće obrasce koje se može preuzeti na web stranici RL-a: <http://rlm.agr.hr/> pod „Ispitivanje sposobnosti (PT)“. Ukoliko niste u mogućnosti preuzeti obrasce s nevedene web stranice, javite nam pa ćemo vam ih poslati e-mailom.

Ispunjene obrasce za unos rezultata analiza poslati e-mailom na rlm@agr.hr.

Ukoliko imate bilo koje pitanje ili reklamaciju vezano uz dostavljene uzorke za ispitivanje sposobnosti možete nas kontaktirati telefonom na broj $+385-1-2393-904$ ili e-mailom rlm@agr.hr.

Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu

Zavod za mljekarstvo

Referentni laboratorij za mlijeko i mliječne proizvode (RL)