

ZV000-1368

1363

TILUEUR POUR LA CONSERVATION DU SPEMME DE
TAUREAU A LA TEMPERATURE ORDINAIRE

(GROVE (D), NORTH LEWIS (D). Bull.Epizoot.
Eti.Afr. 1965, 13, 181-86).

Traduction J.P. DENIS

1976.

PRÉPARATION DU DILUEUR

A - Préparation de la solution de soude

Soude NaOH..... 10 g.

Dissoudre NaOH à chaud dans 90 ml d'eau distillée. Cette solution peut être conservée quelques semaines en réfrigérateur.

B - Préparation de la solution de Mycostatine

Poudre stérile de Mycostatine..... 10 mg.

(FR SQUIBB and SONS NEW YORK U.S.A.)

Dissoudre la poudre dans 50 ml d'eau distillée froide. Il est nécessaire de protéger de la lumière. La conservation ne peut excéder 2 semaines en réfrigérateur.

C - Préparation de la solution de sulphanilamide

* Sulphanilamide..... 300 mg.

(Nutritional biochemicals Corporation, Cleveland 28, OHIO, U.S.A.)*

Dissoudre la sulphanilamide par chauffage dans 60-70 ml d'eau distillée dans un Erlenmeyer (sans bouillir) et refroidir dans un bain d'eau.

D - Préparation du dilueur basique

Peser

Citrate de sodium (Dihydrate)..... 2,200 g.

* Pénicilline "G" USP Sodium - 1,650 U/mg.... 60 mg

* Sulfate de dihydrostreptomycine 750 U/mg... 135 mg

* Sulfate polymyxin B. 7,315 U/mg..... 10 mg

Dissoudre ces substances dans la solution de sulphanilamide refroidie.

E - Préparation de 7 ml de jaune d'oeuf après une séparation soignée du blanc.

F - Extraction du lait de noix de coco

Un moyen facile d'extraction du lait de coco consiste à percer un trou avec une alène ou un tire-bouchon dans la partie tendre entre les "3 yeux"

mise en évidence par enlèvement du revêtement fibreux à l'extrémité de la noix. Des noix à tous les stades de mûrissement peuvent être utilisées. Le lait provenant de noix non mûres encore complètement entourées de l'enveloppe fibreuse, est obtenu en forant un trou à l'extrémité opposée à la tige avec une mèche de tartinier longue de 18 mm, la noix de coco étant tenue par un assistant

Pour éviter d'utiliser des noix de coco rances ou présentant d'autres défauts de qualité, une appréciation grossière peut être faite sur l'apparence, l'odeur et le goût du lait. A la collecte, le lait normal est clair ou légèrement opaque. Il ne doit être filtré avant l'ébullition que s'il est très "boueux". Ceci peut se produire quand on utilise des noix vieilles sur lesquelles une souillure accidentelle d'albumine ou d'enveloppe fibreuse est introduite au moment de l'opération de perçage, l'eau devenant alors laiteuse ou "laiteuse sale".

50 ml de lait de coco sont mis à bouillir pour 10 mn en évitant les grosses bulles pour diminuer la perte de lait. On refroidit, on filtre et on mesure 17 ml prêts à l'usage.

Le lait de coco peut soit être employé immédiatement après sa sortie de la noix comme précédemment décrit, soit il est conservé non filtré, non bouilli, dans des bouteilles de 150 ml de polyéthylène à -14°C. Peu avant son utilisation le lait congelé est dégelé dans de l'eau chaude est utilisé ensuite comme le lait frais. Le lait de coco conservé de cette manière est utilisable pour la confection du dilueur pendant 5 semaines, après quoi il se détériore et ne peut plus constituer un milieu convenable pour la conservation de la semence.

Le volume de 300 à 500 ml de lait communément récolté dans une noix durant les stades intermédiaires diminue jusqu'à 100 ml dans des noix très mûres. Il est donc évident que le premier stade est plus économique et ainsi une réserve prête de lait est toujours disponible quand les basses températures de stockage (-14°C) sont utilisés.

G - Solution de catalase

- Citrate de sodium dihydrate + antibiotiques + sulphanilamide 60-70ml
- lait de coco..... 17ml

- jaune d'œuf.....	7 ml.
- solution de mycostatine.....	1, 5 .
- catalase	0, 5 ml.
- eau distillée qsp	100 ml.

On ajuste le pH du dilueur en ajoutant quelques gouttes de la solution de soude et contrôlé avec un pHmètre.

Conservé la dilueur à la température de régrigérateur (+ 3° à 5°C) jusqu'à utilisation.

UTILISATION DU DILUEUR POUR L'OBTENTION D'UNE DENSITE FINALE DE 15 MILLIONS DE SUPERMATOZOIDES PAR ML.