

CMT test, vejledning

Kørne scores i en skala fra 1 til 5:

1 – ca. 0 til 150.000 i celler.

Blandingen af mælk og væske forbliver ensartet, flydende og uden at trække "skyer", når pladen vippes frem og tilbage.

2 – ca. 150.000 til 400.000 i celler.

Blandingen bliver let sløret/grynet, og der er "tendens" til skyer, som "bevæger sig hurtigt" i takt med pladens bevægelser.

3 – ca. 400.000 til 1.200.000 i celler.

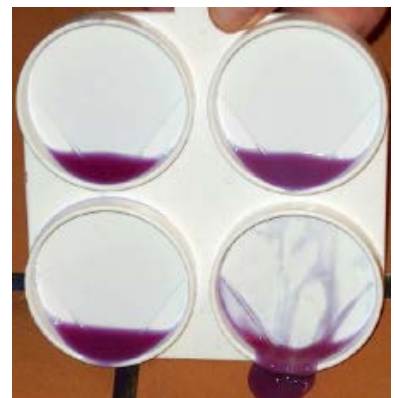
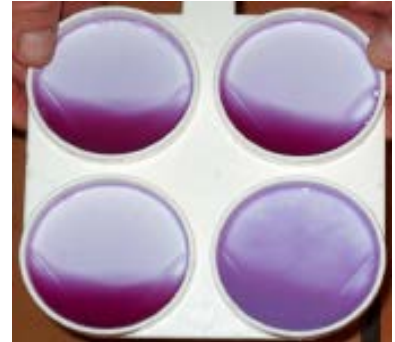
Blandingen antager et mere slimet udseende, og reagerer med en svag forsinkelse i forhold til pladens bevægelser, og skyerne er tydeligere og langsommere. Ingen tilhæftning ved omrøring.

4 – ca. 1.200.000 til 5.000.000 i celler.

Det slimede udseende forstærkes og overfladen af blandingen fremstår mere uregelmæssig. Der ses begyndende tilhæftning ved omrøring.

5 - mere end 5.000.000 i celler.

Blandingen er geléagtig og danner en klump ved omrøring.



Vejledningen er lavet med udgangspunkt i et amerikansk forsøg.

Per Justesen, kvalitetsrådgiver
Mobil: 40 65 68 16, pej@segres.dk