

♀♂ “Нижегородское” по племенной работе



607686, Нижегородская область, Кстовский район, п. Селекционной станции
Тел/факс: (831)-281-50-30; моб. 8-901-800-90-98; 8-910-887-52-90
e-mail: plemnn@yandex.ru, plemnn-po@yandex.ru

МЕТОДИКА ОТТАИВАНИЯ СЕМЕНИ (ФРАНЦУЗСКИЕ СОЛОМИНКИ)

Нижний Новгород, 2017

Французская технология замораживания спермы в пайетах

Французская технология является наиболее совершенной на сегодняшний день технологией замораживания спермы в пайетах. Отличается тем, что имеет ряд преимуществ, по сравнению с пайетами, изготовленными по литовской методике.

Французские соломинки отличаются от литовских размерами, они длиннее - 132 мм, и тоньше - диаметр 1,5 мм. (литовские – 100 мм, диаметр - 2 мм.) Объем семени, расфасованного в соломинки и литовской и французской технологий одинаков – 0,25 мл.

У французской соломинки, по сравнению с литовской, есть верх и низ. Верх соломинки запаян ультразвуком, и воздушный столбик находится всегда сверху (встряхивать данную соломинку не нужно). Низ соломинки закупорен двойной хлопковой пробкой, которая выталкивает семя при надавливании на поршень шприца.

Хранятся соломинки по французской технологии в тубах (максимум 100 доз в одной тубе), помещенных в канистры, погруженные в жидкий азот.

Для работы с семенем, расфасованным в соломинки по французской технологии необходимо иметь металлический шприц универсальный (2 шт.) (подходит также и для литовской технологии), термостат – оттаиватель биологический, длинный пинцет, термометр, чехлы-пипетки одноразовые, ножницы прямые, спирт 96° С для приготовления тампонов, тампонница, чашка Петри, марлевые или бумажные салфетки.

Для оценки качества семени необходим микроскоп, обогревательный столик и несколько ампул цитрата натрия.

Размораживается французская соломинка в термостате - оттаивателе вертикально, чтобы столбик воздуха был наверху. Кроме того, французская соломинка помещается в термостат – оттаиватель (при температуре воды 38-40 °С) сразу же после извлечения из азота (т.к. они более пластичные и устойчивые к перепадам температур – за счет этого исключаются случаи «выстрелов»). Время размораживания пайет по французской технологии – 10 сек.

После размораживания соломинка извлекается из воды, держать ее необходимо воздухом кверху, капли воды вытирают салфеткой, конец металлического шприца подогревают, активно потерев его марлевой салфеткой. Помещают соломинку в камеру шприца воздухом кверху, верхнюю закупорку срезают стерильными ножницами примерно 3-4 мм. от верха соломинки. После этого одевают стерильный чехол-пипетку.