

L'assistance à la traite avec

VADOIA 2



Comprendre et gérer la santé de
la mamelle et les problèmes de
qualité du lait



16 heures d'enregistrement

Ultra léger

Autonome

Étanche

Bluetooth

Enregistrer et analyser le vide pendant la traite

Les problèmes de santé des mamelles sont souvent imputés à l'équipement de traite en combinaison avec des mauvaises techniques de traite. Les causes les plus notoires sont les variations de vide sous le trayon dues à la mauvaise qualité des manchons, leurs glissements et une réserve de vide insuffisante. Des pathogènes qui se déposent sur l'extrémité des trayons à cause de retours de lait ou de griffes engorgées sont une autre possibilité de contamination bien connue.

VaDia est conçu pour les techniciens, les conseillers, les vétérinaires et autres professionnels de l'industrie laitière pour traiter les problèmes de santé de la mamelle et de qualité du lait. C'est la nouvelle génération d'instruments pour la réalisation des tests pendant la traite (TPT) et c'est le résultat d'une coopération étroite avec la Fédération Internationale de Laiterie (FIL-IDF) et TINE, la coopérative des éleveurs laitiers Norvégiens.

La recherche montre clairement que le mauvais fonctionnement des pulsateurs a un impact important sur la santé des mamelles et la qualité du lait. Le VaDia peut être utilisé pour un contrôle rapide et facile des pulsateurs ainsi que pour faire un test de pose et de chute conformément aux normes ISO 5707 et 66090.

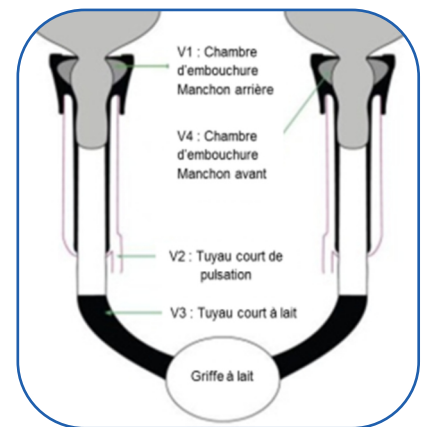
Lavage du lactoduc – Analyse des bouchons d'eau. Le lavage du lactoduc est assuré par différents processus. Le VaDia analyse l'aspect physique des bouchons d'eau qui sont poussés dans le lactoduc.

VaDia est alimenté par batterie et est suffisamment petit et léger pour être fixé sur un étui pendant la traite. VaDia travaille en autonomie complète ce qui permet au conseiller d'automatiser la réalisation des mesures et de se concentrer sur l'observation de la traite. Les données enregistrées sont analysées pendant ou après la traite avec VaDia Suite, un logiciel PC convivial pour visualiser les détails des enregistrements et éditer des rapports personnalisés.

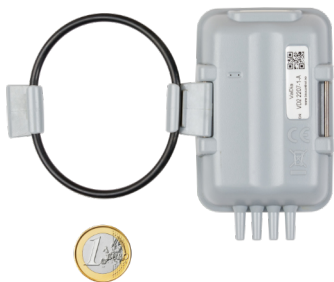
Le mode Bluetooth permet une visualisation en temps réel des enregistrements. Ce mode de travail est très utile pour les diagnostics pendant la traite ainsi que pour les prescripteurs, les écoles ou les éleveurs qui souhaitent s'en servir comme outil pédagogique. La nouvelle interface VaDia Suite est adaptée pour une utilisation avec un écran tactile, permettant à l'utilisateur de voir les données en temps réel et de réaliser des tests et des enregistrements dans les salles de traite de même que l'application VaDia Mobile pour les systèmes Android.



Fixé au gobelet pendant la traite



4 points d'enregistrement du vide



Petit, léger, incurvé comme le gobelet



4 canaux pour le vide, diode lumineuse multicolore et USB étanche



Batterie interne, jusqu'à 14 heures d'enregistrement

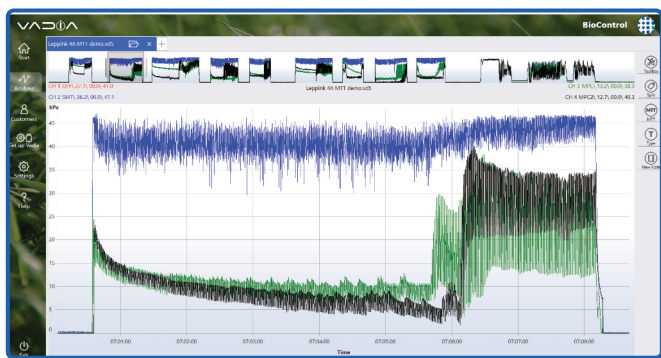
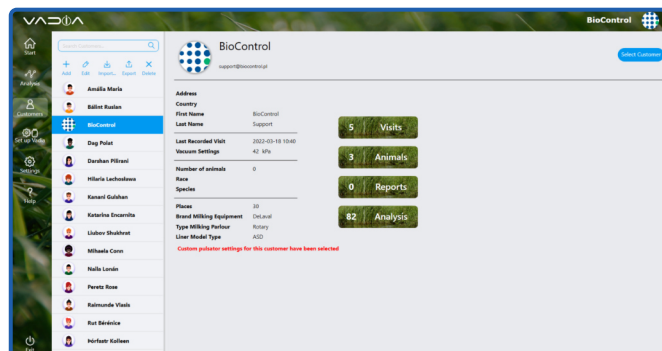


Fréquence de mesure:	200 Hz par canal
Précision:	+/- 0.2 kPa
Echelle de mesure:	0 à -100 kPa
No de canaux:	4
Communication:	USB et Bluetooth 5 basse énergie.
Batterie:	Rechargeable Polymère Lithium-Ion Batterie 3.7V / 1350mAh
Poids:	<80g avec la batterie
Vitesse de transfert:	Approx. 20sec. Par heure d'enregistrement
Boîtier:	Endurci et étanche, mais une attention particulière doit être portée au risqué de dysfonctionnement dû à l'absorption d'humidité par les tubulures.
Mémoire:	Approx. 16 heures d'enregistrement

Le logiciel PC VaDia Suite pour l'analyse et la création de rapports

Logiciel PC entièrement intégré avec modules pour:

- Test Pendant la Traite et Enregistrements de Traite
- Test des pulsateurs (ISO 6690), tests de régulation, pose et chute (ISO 6690)
- Lavage lactoduc – Analyse des bouchons d'eau
- Test d'efficacité de la salle de traite
- Test de compression du manchon
- Résistance à l'écoulement du lait



- Interface utilisateur adaptée aux écrans tactiles.
- Mise à jour automatique au démarrage du programme PC.
- Base de données client complète et résultats des tests analyses précédentes.
- Disponible en de nombreuses langues, y compris asiatiques.
- Rapports en .PDF pour un enregistrement et envoi par messagerie faciles.
- Déviations par rapport aux valeurs cibles surlignées.
- Rapports avec page de résumé et informations sélectionnées des tests.
- Diffusion en BT facile avec renseignement rapide des n° de pulsateurs.
- S'adapte sur toutes les marques de machine à traire, y compris les robots.

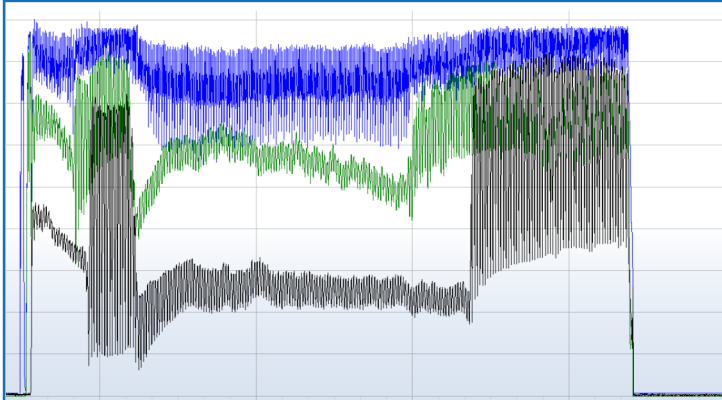


Application Mobile pour Android et iOS

- Vue des vides en temps réel
- Jusqu'à 4 boîtiers VaDia connectés simultanément
- Résultat des tests Pulsateurs en temps réel
- Lavage lactoduc – Analyse des bouchons d'eau
- Test de régulation- procédure pas-à-pas
- Création, recherche et diffusion facile des rapports

Analyse des données rassemblées avec VaDia

Analyse des tests pendant la traite et retour d'informations concernant : Temps de préparation, temps de descente du lait, temps et vide au pic de lait, vides dans la tête du manchon et les tuyaux courts à lait, surtraite, fluctuations de vide irrégulières, etc.

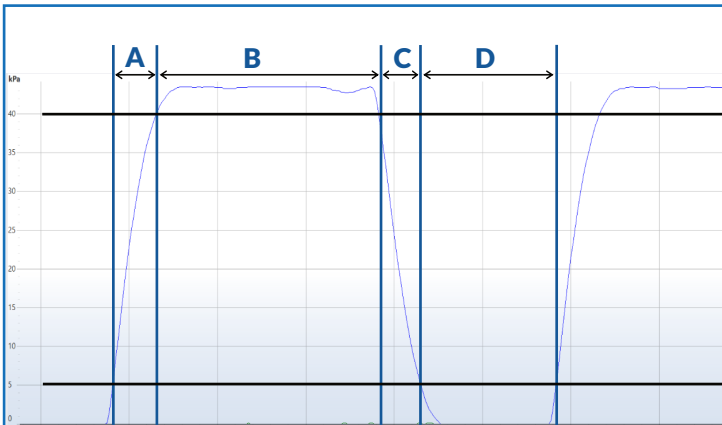


Bleu = Tuyau court à lait (vide au trayon) **Noir** = Vide chambre trayon avant
Vert = Vide chambre trayon arrière **Remerciement: Dr. Zanini**

Descente de lait Bimodale, surtraite significative

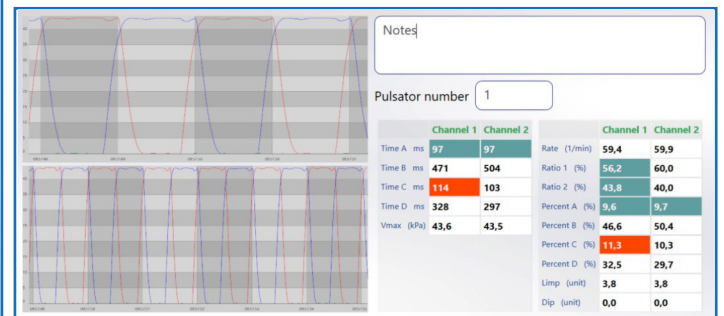


Lavage du lactoduc – Analyse des bouchons d'eau, Le lavage du lactoduc est assuré par différents processus. Le VaDia analyse l'aspect physique des bouchons d'eau qui sont poussés dans le lactoduc.

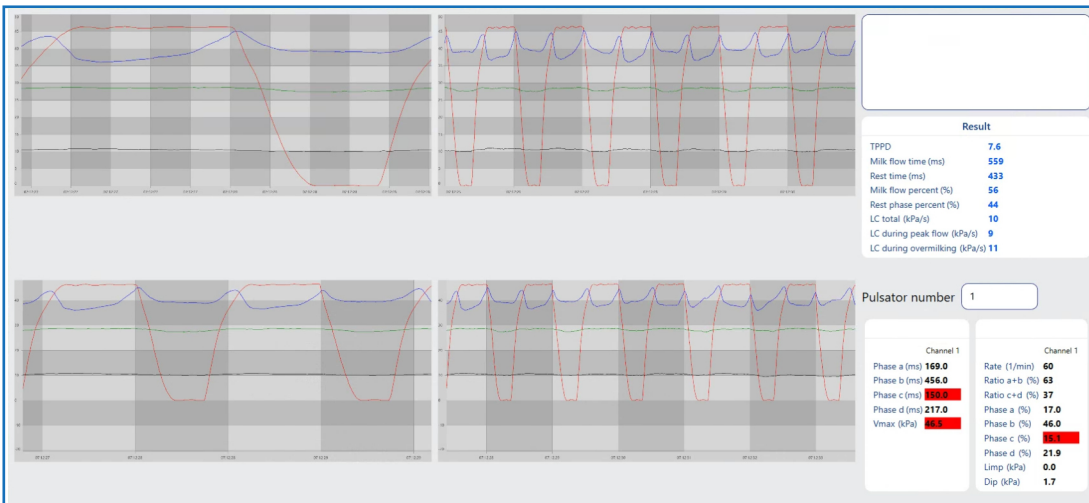


Correct timing of A, B, C and D is imperative for proper udder management

Comparer la pulsation et le vide avec les objectifs personnalisés pour le client



Résultats des tests de Pulsation VaDia Suite



Le test de compression du trayon peut être utilisé pour établir l'élasticité du caoutchouc du manchon. Cela donne un meilleur aperçu sur le temps d'écoulement réel du lait et le niveau de vide pendant les phases d'ouverture et de fermeture. Les calculs sont faits au pic d'éjection du lait.