

MIK/SOV Provtagningsinstruktion: Generella serologiska undersökningar

PROVTAGNINGSTRUKTION – GENERELLA SEROLOGISKA UNDERSÖKNINGAR

Serum

Påvisande av antikroppar mot sjukdomar görs främst i serum från blod. Minst 200 mikroliter serum krävs för de flesta serologiska undersökningar. För blod rekommenderar vi att skicka minst 1 milliliter. Blodprov tas i serumrör, det vill säga i rör utan tillsats av antikoaguleringsmedel. Vi ser helst att prov tas med vakuumsystem då det förbättrar kvalitén på provet.

Blod hemolyseras lätt om det förvaras varmt eller så kallt att det fryser under transporten till laboratoriet. Hemolyserat blod kan inte användas för antikropsundersökning. För att undvika hemolys kan blodet centrifugeras och serum separeras, innan serumprovet skickas till laboratoriet. Blodprov som inte centrifugerats bör inte skickas fredagar, särskilt inte då det är varmt ute, då provet kan påverkas under transporten. Serum påverkas däremot i normala fall inte av värme eller kyla utan kan skickas alla dagar.

Serum kan sparas i cirka två veckor i kylskåp och långtidslagras vid -20°C.

I blodprov från hästar sjunker de röda blodkropparna snabbt och serum separeras lätt utan centrifugering. Provet sätts då i kylskåp ett dygn och följande dag kan serum hällas av.

Parprov serum

För påvisande av akut infektion krävs parprov tagna med 10 till 14 dagars mellanrum, med det första provet taget så tidigt som möjligt under sjukdomsförloppet. Det första serumprovet kan sparas i kyl i avvaktan på uppföljande prov och båda parproven skickas in tillsammans. Skickas det första provet in separat kommer det analyseras direkt och sedan sparas för eventuell omtestning ihop med det andra parprovet.

Mjölksprov

Vissa serologiska analyser för idisslare kan utföras på mjölksprov, från individuella djur eller tankmjölk. Mjölksprov skickas in i rent eller sterilt mjölk rör eller annat liknande plaströr. Se till att provet är rent, för individprov torka av spenen före provtagning. Tillsats med bronopol fungerar för serologiska analyser.

Även mjölk kan sparas i cirka två veckor i kylskåp och långtidslagras vid -20°C.