

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

BROYEUR "STOMACHER BAGMIXER"

FICHE N° 8301

Période de fabrication : 1975-1999

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle : W

Matériaux :

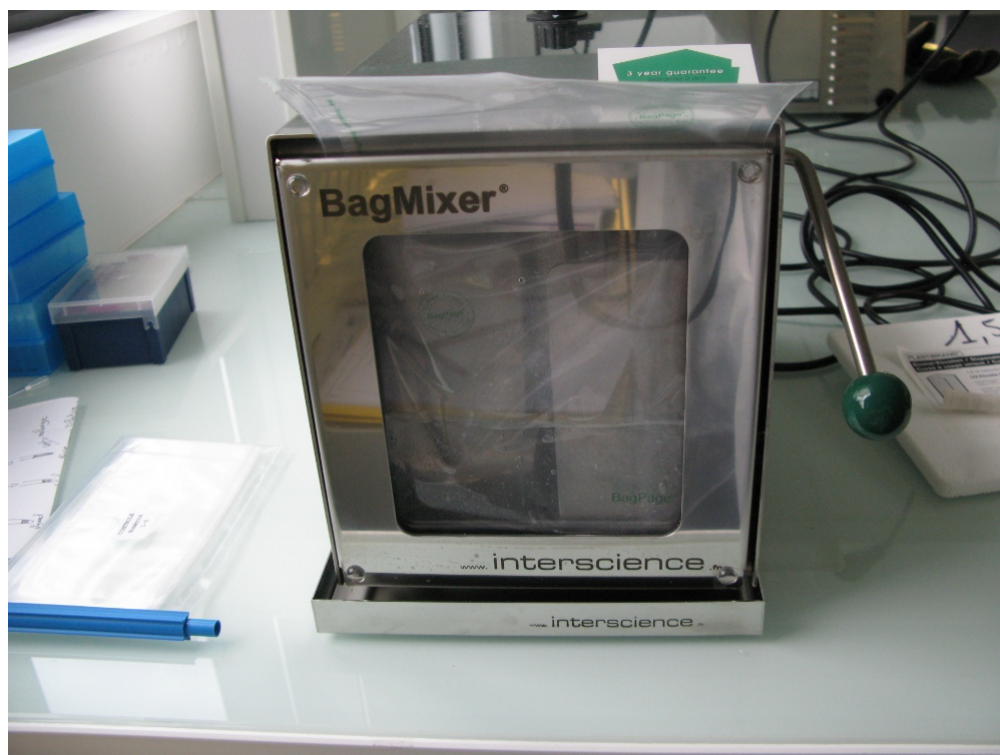
Description

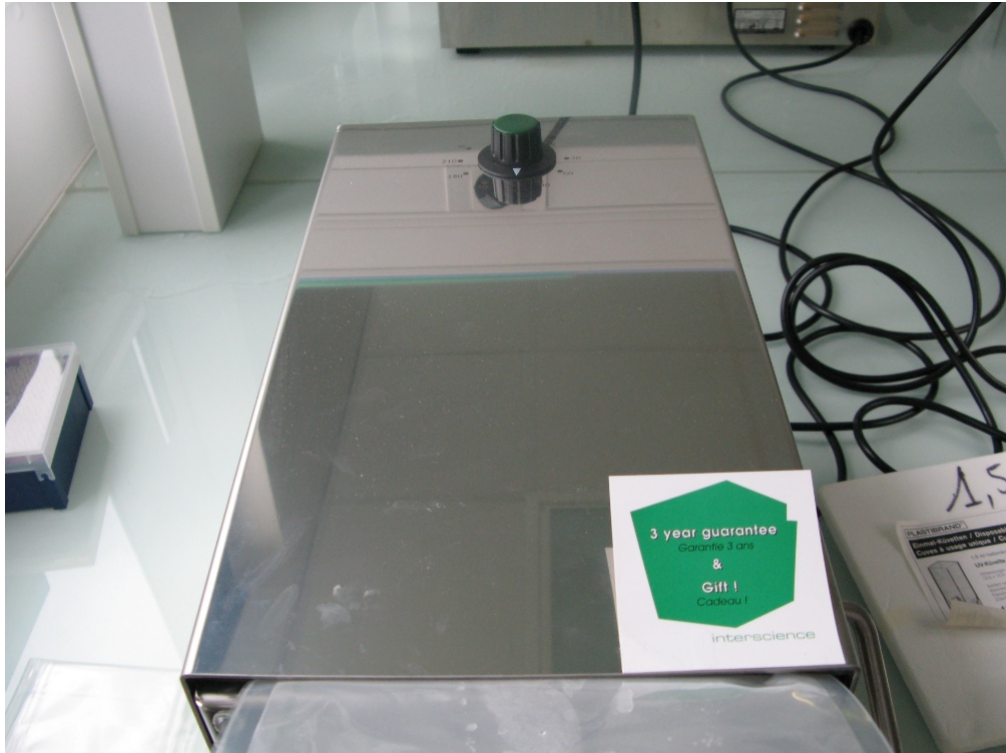
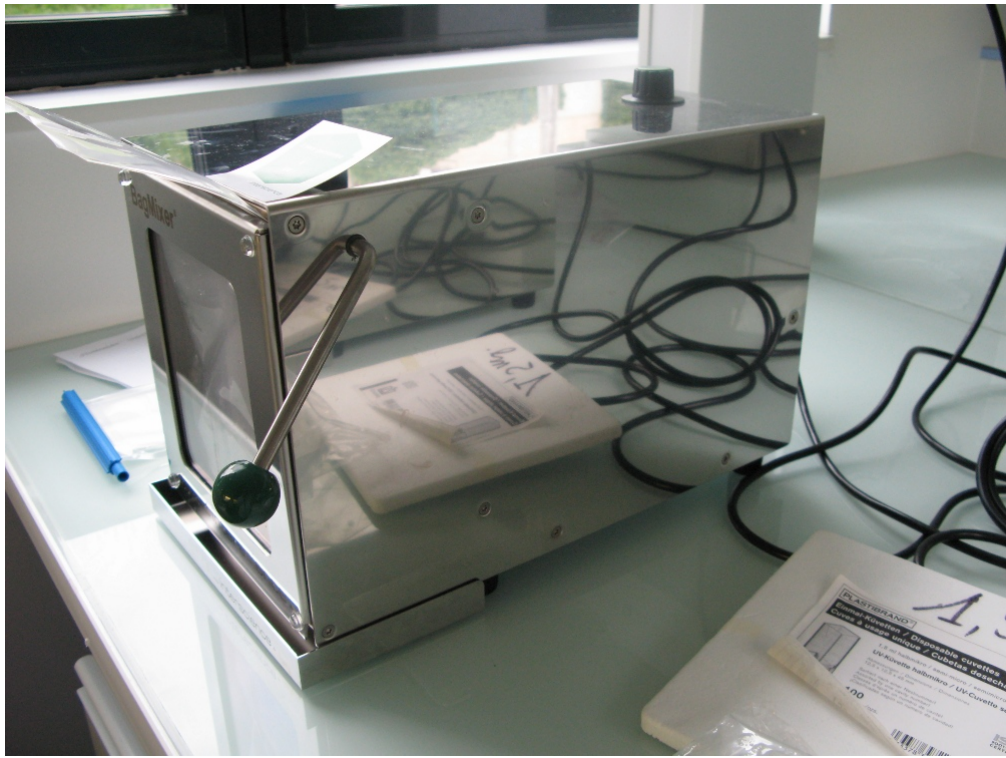
Le broyeur "Stomacher BagMixer" est de forme parallélépipédique en métal. Un levier situé à droite permet l'ouverture d'une trappe sur le devant, celle-ci est vitrée et laisse entrevoir deux battants métalliques. Un sac spécifique contenant l'échantillon de fromage ainsi qu'une solution de potassium est disposé entre ces deux battants dont les mouvements de va-et-vient provoquent le broyage. Cette préparation constitue déjà une première dilution.

Les sacs utilisés peuvent contenir jusqu'à 400 ml. Une molette située au dessus permet de choisir la durée du broyage.

Utilisation

Ce dispositif permet le broyage des échantillons de fromages afin d'obtenir une suspension à partir de laquelle les micro-organismes sont dénombrés.









Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Broyeur "Stomacher BagMixer" (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13359>, consulté le 2026-07-26