

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

BROYEUR "STOMACHER MIX 1"

FICHE N° 8429

Période de fabrication : 1975-1999

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

Matériaux :

Description

Le broyeur "Stomacher Mix 1" est de forme parallélépipédique en métal de couleur bleue. Une manette en plastique située à droite permet l'ouverture d'une trappe sur le devant. A l'intérieur se trouvent deux battants métalliques. Un sac spécifique contenant l'échantillon de fromage ainsi qu'une solution de sel de potassium est disposé entre ces deux battants dont les mouvements de va-et-vient provoquent le broyage. La solution tampon de sels de potassium permet aux bactéries d'être conservées sans se multiplier. Une molette située au dessus permet de choisir la durée du broyage.

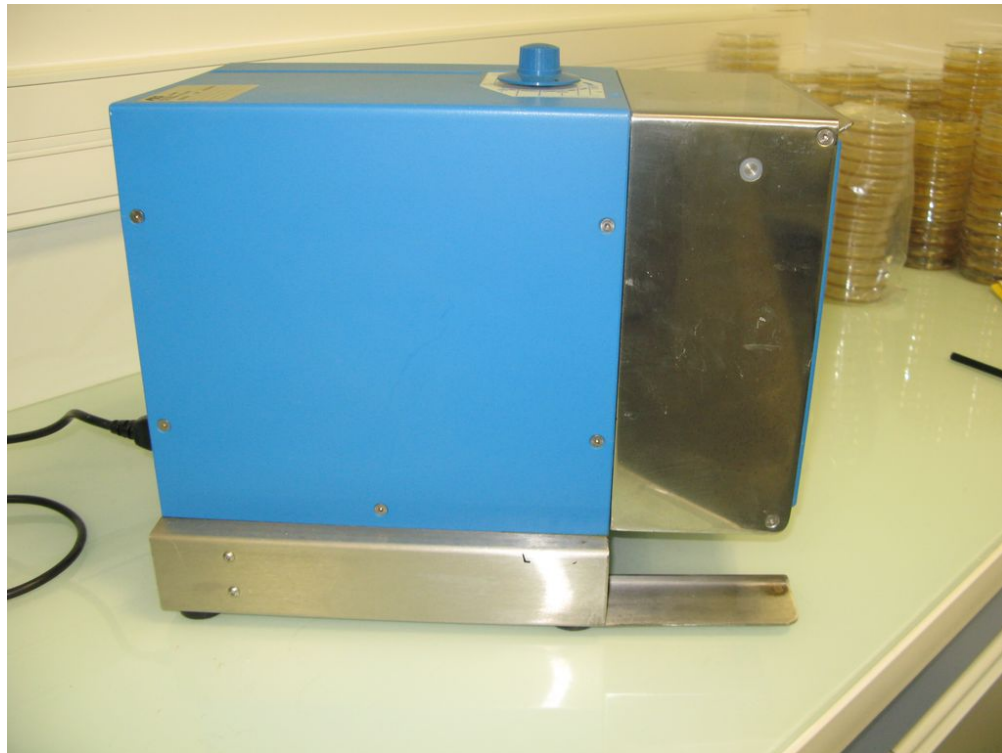
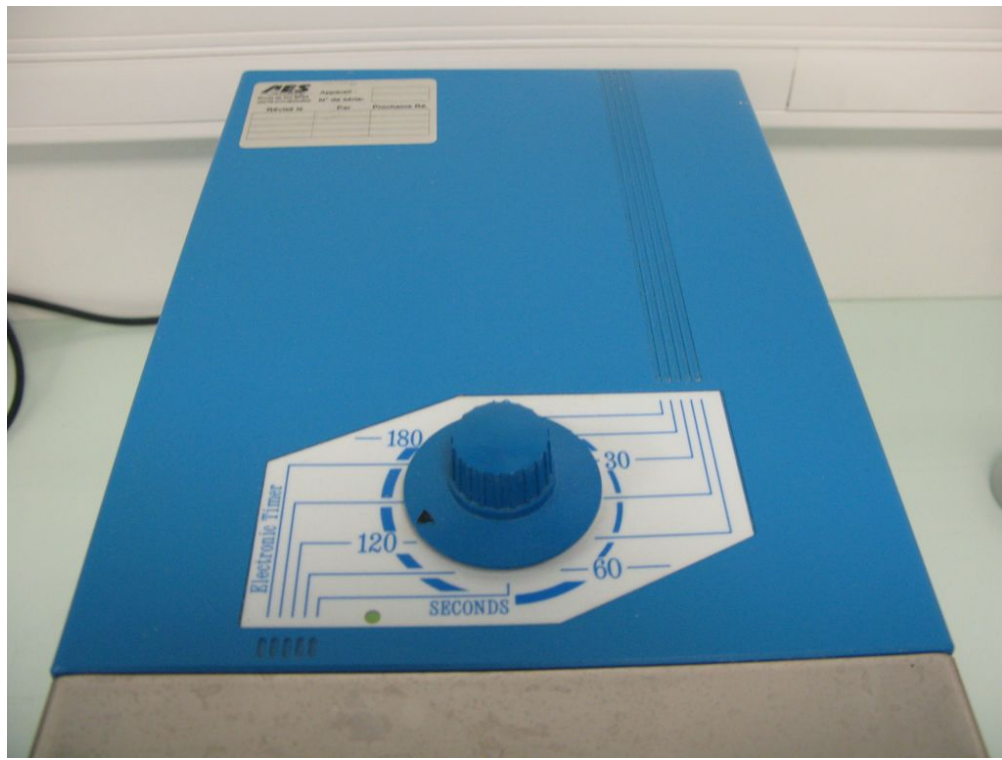
Un interrupteur est situé à l'arrière de l'appareil, à côté du câble d'alimentation.

Utilisation

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









Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Broyeur "Stomacher Mix 1" (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13394>, consulté le 2026-07-26