

MODULE DE MICROFILTRATION DU LAIT

FICHE N° 8545

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

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 module de microfiltration du lait est un appareil de dimension importante se compose d'un bac "tampon" en métal, de trois pompes et de deux vannes. Le tout étant relié grâce à un système de tuyauterie. La commande des pompes se fait grâce à des interrupteurs situés à l'avant. Un cadre à affichage numérique est également présent en bas. Des tuyaux en plastique permettent de raccorder l'appareil au récipient contenant le lait.

La première pompe correspond à l'alimentation, la deuxième au permeat (qui est la substance passant à travers les pores de la membranes) et la troisième au retentat.

Utilisation

La microfiltration est un procédé technique qui permet le retrait des micro-organismes contenus dans le lait par passage sur un filtre en céramique de porosité 1,2 µm. Les micro-organismes du retentat sont ensuite mis en culture, ce qui rend possible l'étude des flores du lait. Cette technique complète la pasteurisation. Avant d'être microfiltré, le lait doit être écrémé. La matière grasse pasteurisée est ensuite réincorporée au lait microfiltré.

Ce procédé permet de conserver les paramètres organoleptiques du lait.

Ce module de microfiltration a été acquis en 1988 et son utilisation a démarré en 1990 en collaboration avec le laboratoire de l'INRA de Rennes.

Il a été utilisé récemment au laboratoire de Recherches Fromagères d'Aurillac.









Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Module de microfiltration du lait (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13471>, consulté le 2026-07-26