

PASTEURISATEUR

FICHE N° 8553

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 : PT 10/2

Matériaux :

Description

Le pasteurisateur est une installation métallique de taille importante qui se compose d'un bac d'une capacité de 100 l, de pompes, notamment pour l'alimentation en lait, de multiples vannes et manomètres ainsi que d'un échangeur de chaleur à plaques. Sur la partie droite se trouve un enregistreur graphique ainsi que des cadrans indiquant la pression. En dessous, plusieurs interrupteurs actionnent les pompes.

Utilisation

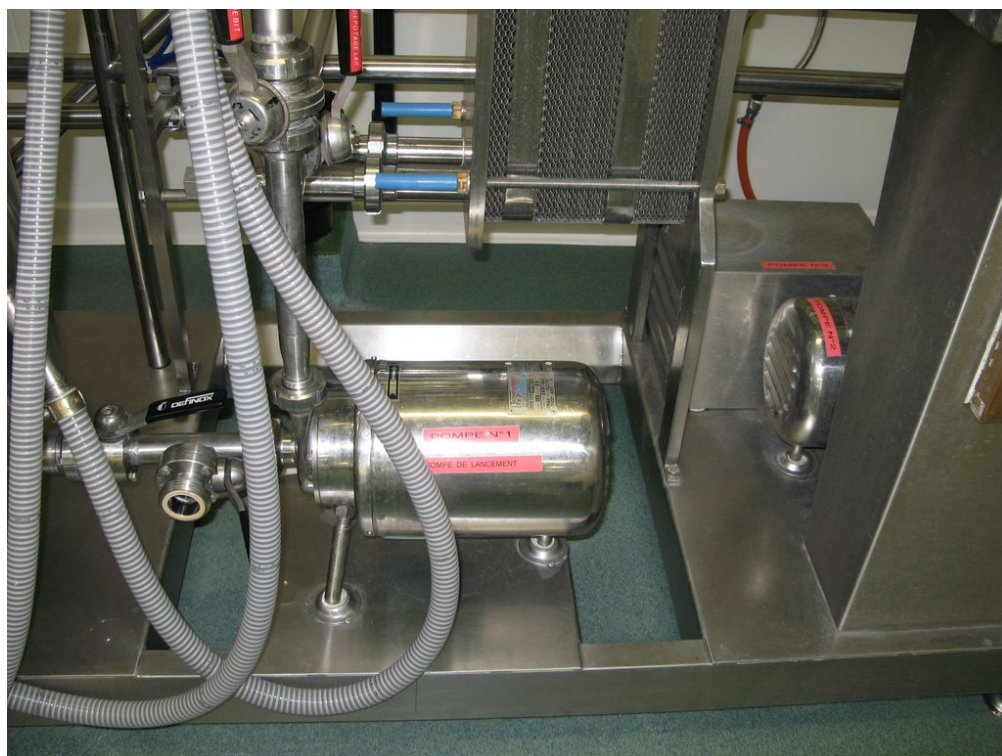
La pasteurisation est un procédé par lequel le lait va être chauffé à 72°C pendant 15 à 20 secondes et refroidi rapidement. Cela permet une réduction significative du nombre de micro-organismes et notamment des bactéries pathogènes.

C'est grâce à l'échangeur de chaleur à plaques du pasteurisateur que le lait va pouvoir être chauffé en croisant le fluide caloporteur.

Ce pasteurisateur permet de pasteuriser 1000 l de lait par heure. Il a été adapté aux expérimentations et permet de choisir la température de chauffe mais également le refroidissement du lait après pasteurisation grâce à de l'eau glycolée (fluide ayant des propriétés thermiques).







Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Pasteurisateur (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13474>, consulté le 2026-07-26