

TAMIS

FICHE N° 8592

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : -

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

Matériaux :

Description

Le tamis se compose d'une grille de maillage très fin en forme de demie-sphère creuse fixée à un cadre circulaire muni d'un manche.

Utilisation

Le tamis est un outil emprunté à la restauration. En fromagerie, il est utilisé pour enlever la couche de matière grasse qui se forme en surface lors de la fabrication du fromage ainsi que pour récupérer le caillé séparé du lactosérum.



Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Tamis (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13490>, consulté le 2026-07-26