

LOUCHES DE PRÉLÈVEMENTS

FICHE N° 8593

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

Les louches de prélèvements sont des ustensiles en inox se composant d'une demie-sphère creuse et d'un manche.

Utilisation

Les louches sont des ustensiles empruntés à la restauration. Elles permettent d'effectuer des prélèvements dans les cuves lors de la fabrication du fromage (lait, caillé...). Elles sont également utilisées pour le moulage à la louche des fromages lactiques. En fromagerie, il y en a plusieurs exemplaires de différentes tailles (de 5 à 18 cm de diamètre).



Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Louches de prélèvements (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13491>, consulté le 2026-07-26