

PRESSE-TOMME EXPÉRIMENTALE

FICHE N° 8611

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

La presse-tomme expérimentale est une machine qui repose sur une structure métallique à roulette et se compose d'un bac muni d'une poignée à l'arrière et d'une évacuation à l'avant. Une plaque métallique maintenue par des vérins permettra d'exercer une pression sur le contenu du bac. Le mécanisme de contrôle est situé dans une tour sur le dessus. L'armoire de commande est constituée de molettes et permet de sélectionner la pression. Il y a également un cadran indiquant la pression.

Utilisation

Ces presses-tomme sont des presses expérimentales spécifiques pour la fabrication de fromages expérimentaux de 5 kg de tomme jusqu'à 40 kg. Le caillé se trouvant dans les cuves en charge est amené dans les presses par un tuyau. Dans la presse, il y a d'abord égouttage pendant quelques secondes puis pressage.

Le lactosérum ou petit lait issu de cette étape est récupéré dans les cuves de réception.

Elles ont été conçues par l'INRA pour l'expérimentation.











Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Presse-tomme expérimentale (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13504>, consulté le 2026-07-26