

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

CUVE DE RÉCEPTION DU LACTOSÉRUM

FICHE N° 8613

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 cuve de réception du lactosérum est un récipient cylindrique qui possède deux ouvertures sur le dessus dont une communique avec l'évacuation de la presse. Ces ouvertures peuvent être obturées grâce à des bouchons vissables. La capacité de la cuve est de 190 litres. La cuve est sur roulette et munie d'une poignée pour faciliter son transport.

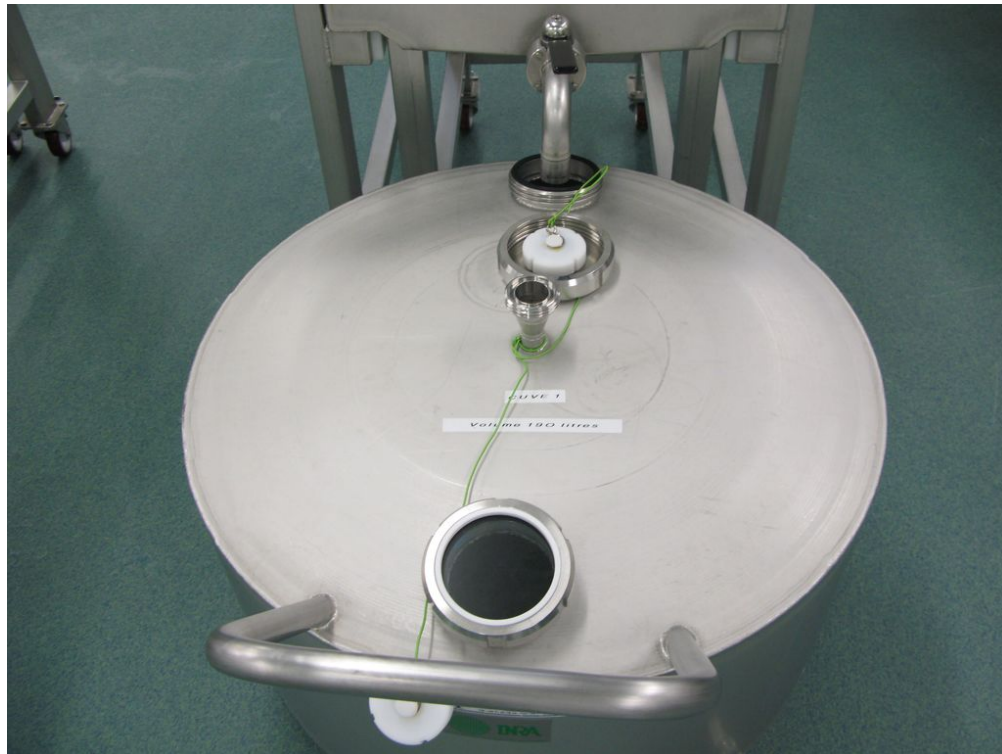
Une vanne en bas permet la vidange de la cuve.

Utilisation

Ces cuves permettent de récupérer le lactosérum ou petit lait issu de la fabrication du fromage et notamment après l'étape de pressage. Les cuves sont ensuite pesées pour le calcul des rendements fromagers. Le lactosérum est stocké avant d'être traité si il a été en contact avec des pathogènes.

Ces cuves peuvent également servir au transport du lait.









Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Cuve de réception du lactosérum (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13505>, consulté le 2026-07-26