

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

PRESSES EXPÉRIMENTALES

FICHE N° 8685

Période de fabrication : -

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle : 002

Matériaux :

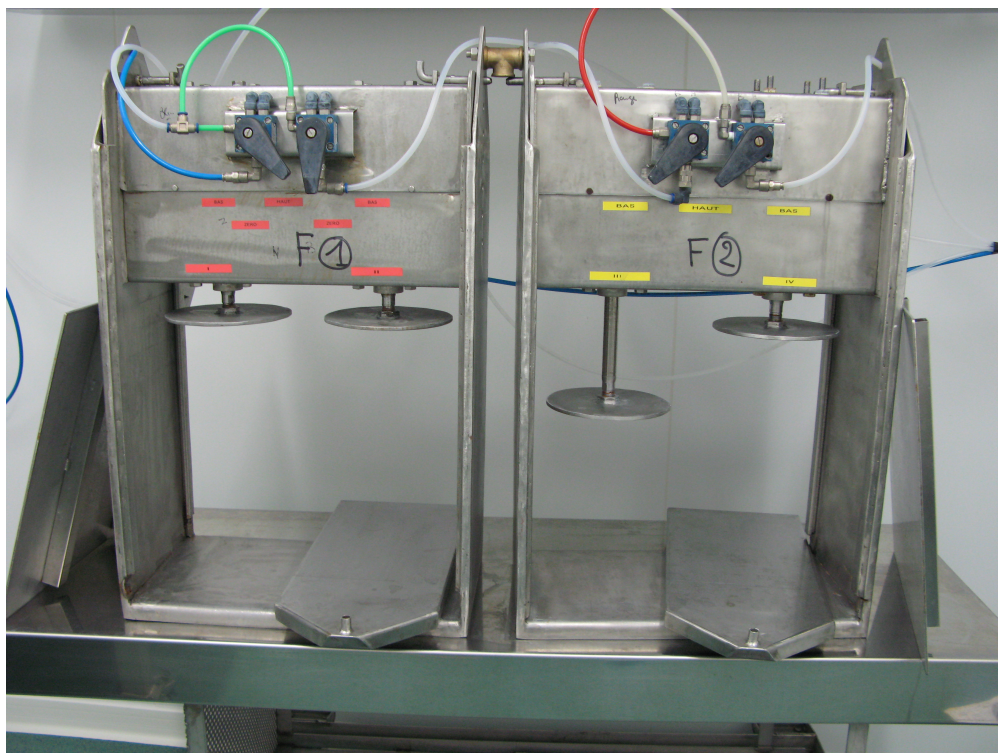
Description

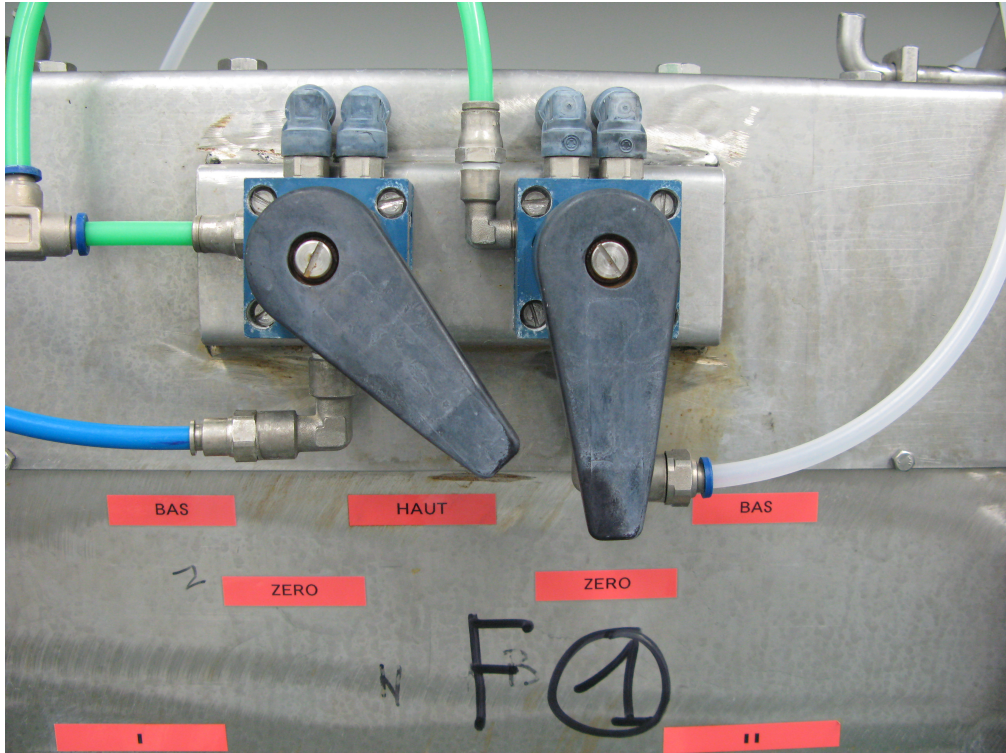
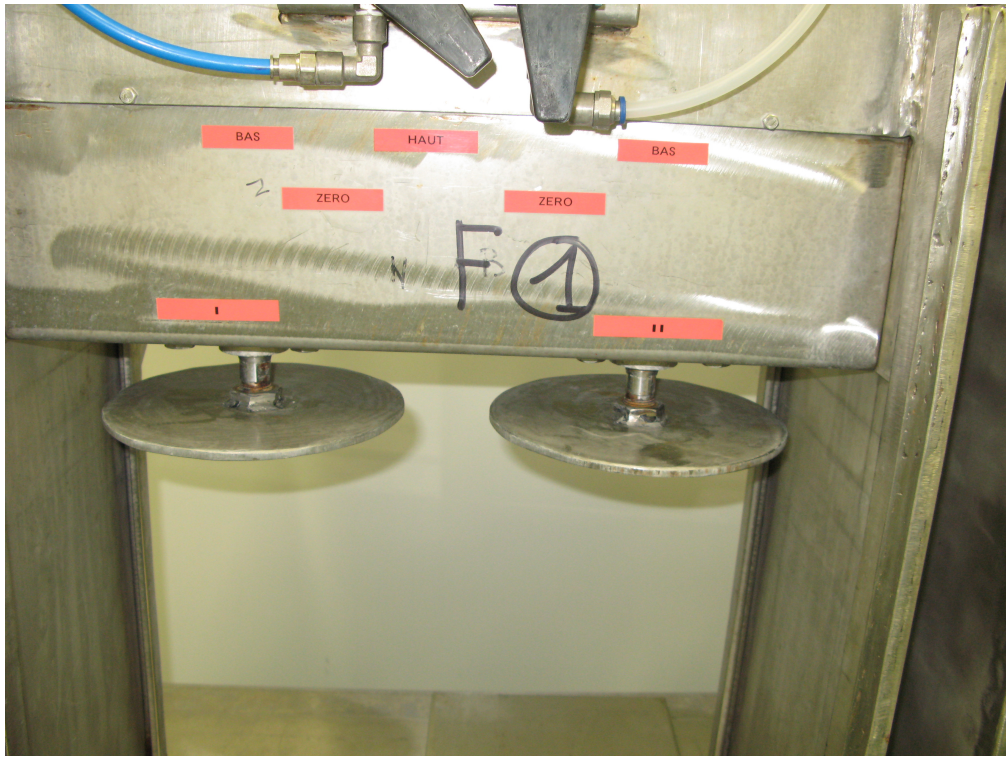
La presses expérimentale est une structure métallique qui supporte deux presses de 20 cm de diamètre. Celle-ci sont actionnées par les manettes se trouvant au-dessus qui agissent sur des vérins pneumatiques. Une plaque munie d'une gouttière est disposée en dessous. Lorsque la presse est utilisée, elle permet la récupération du lactosérum.

Utilisation

Cette presse est utilisée pour la fabrication de petits Saint-Nectaire (500 à 700 grammes), le Saint-Nectaire classique de 21 cm de diamètre, le petit Cantal de 10 kg et les fromages expérimentaux.

Ce fut l'une des premières presses acquise en 1991 par le laboratoire de Recherches Fromagères.









Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Presses expérimentales (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13559>, consulté le 2026-07-26