

PASTEURISATEUR À CRÈME

FICHE N° 8701

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 pasteurisateur à crème est un récipient métallique de forme cylindrique à double paroi. Deux robinets permettent l'entrée et la sortie d'eau chaude. Au niveau de la partie supérieure un moteur 32 tours par minute actionne une pale de brassage située à l'intérieur. Ce malaxage mécanisé permet d'homogénéiser la température à l'intérieur du récipient et évite le barratage qui est la transformation de la crème en beurre.

Utilisation

Cet appareil permet une pasteurisation de la crème qui va être chauffée à 63°C pendant 30 minutes. C'est une pasteurisation basse température qui élimine les germes en jouant sur la durée.

Il a été utilisé en 1999 pour l'expérimentation sur la fabrication du Salers.









Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Pasteurisateur à crème (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13572>, consulté le 2026-07-26