

ACIDIMÈTRE SCHOTT GERÄTE

FICHE N° 8702

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 : T80

Matériaux :

Description

L'appareil se compose d'un boîtier en plastique muni d'un interrupteur à l'avant et de deux molettes de réglages ainsi que d'un écran à affichage numérique. Au niveau de la partie supérieure, un cylindre contient un tube. Celui-ci est relié à un flacon de "soude Dornic" et une sonde. Sur la droite, un axe en métal est muni d'un support pour deux sondes.

Utilisation

Cet appareil permet de doser chimiquement l'acide lactique contenu dans le lait. Il est de moins en moins utilisé car il a été remplacé par le pH-mètre. Les méthodes de fabrication ont également changées, auparavant c'est le petit lait qui était analysé et actuellement c'est la masse du produit (le fromage).

Le degré Dornic est une mesure de l'acidité du lait qui résulte de sa richesse en protéines et minéraux, à laquelle vient s'ajouter l'acidité développée par les ferments lactiques qui transforment le lactose du lait en acide lactique.

Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Acidimètre Schott Geräte (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13573>, consulté le 2026-07-26