

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

BURETTE DE MESURE DE L'ACIDITÉ DORNIC

FICHE N° 8903

Période de fabrication : 1950-1974

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

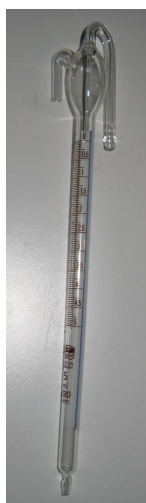
Matériaux :

Description

La burette de mesure de l'acidité Dornic se compose d'un tube en verre gradué dont le sommet est constitué d'une ampoule munie de deux extensions en verre.

Utilisation

Cette burette est utilisée dans les laiteries pour calculer le degré Dornic qui est une unité de mesure de l'acidité du lait. Il doit être utilisé avec un piège à CO₂ pour éviter la carbonatation due à l'utilisation de la soude. Dans le laboratoire de Recherches Fromagères, il n'est plus utilisé. La mesure de l'acidité du lait est effectuée avec une burette et en présence d'un indicateur coloré.





Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Burette de mesure de l'acidité Dornic (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13712>, consulté le 2026-07-26