

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

BUTYROMÈTRE À LAIT

FICHE N° 8929

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

Le butyromètre à lait est un ustensile en verre qui se compose d'un cylindre, un élément plus allongé et gradué dont l'extrémité est en forme d'ogive. Le sommet du cylindre permet de fixer un bouchon.

Utilisation

Le butyromètre permet la détermination de la teneur en matière grasse du lait par la méthode acido-butyrométrique de Gerber. Celle-ci consiste à mélanger de l'acide sulfurique, l'échantillon de lait et de l'alcool amylique puis de centrifuger et enfin de plonger dans un bain thermostaté à 65°C pendant 5 min. La graduation située à la base du ménisque formé par la matière grasse correspond à la teneur en pour cent. C'est le bouchon qui permet d'ajuster le ménisque.

Le lavage de ces instruments après emploi n'était pas aisé. Les butyromètres ne sont plus utilisés au laboratoire de Recherches Fromagères, c'est souvent le LIAL qui effectue les mesures de matière grasse.







Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Butyromètre à lait (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13729>, consulté le 2026-07-26