

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

BUTYROMÈTRE À LAIT

FICHE N° 8930

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 qui se poursuit par 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 centrifuger et enfin 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 de la matière grasse de l'échantillon. C'est le bouchon qui permet d'ajuster le ménisque. Ces instruments ne sont plus utilisés au laboratoire de Recherches Fromagères, les analyses de matière grasse sont généralement effectuées par le LIAL.







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=13730>, consulté le 2026-07-26