

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

BUTYROMÈTRE À FROMAGE

FICHE N° 8932

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 :

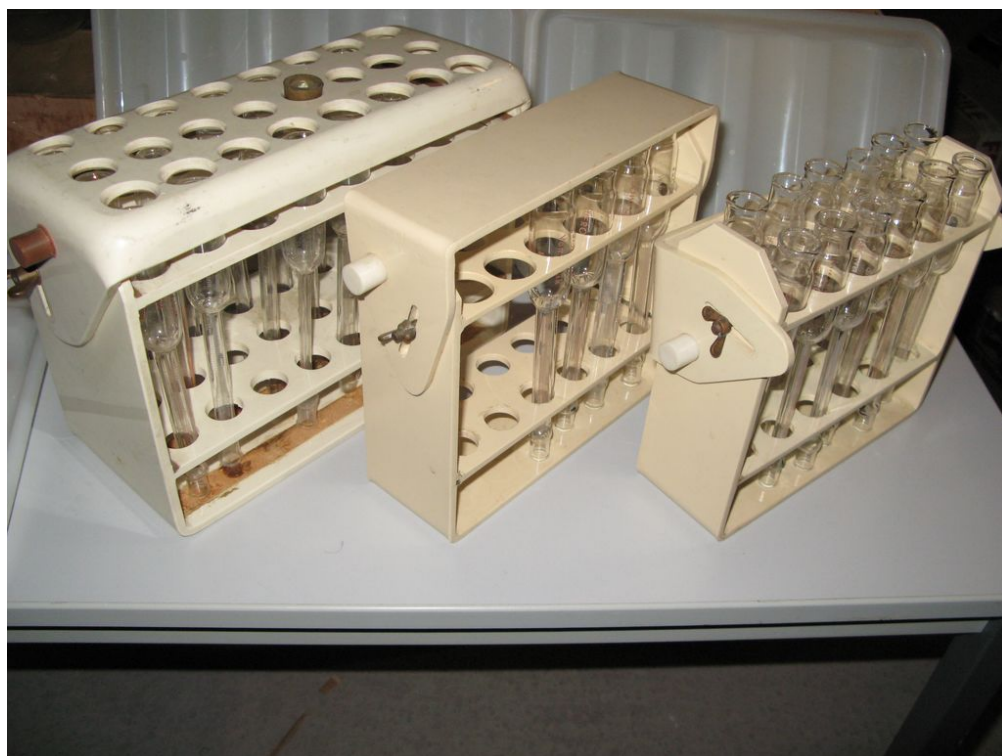
Description

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

Utilisation

Le butyromètre à fromage permet la détermination de la matière grasse contenue dans un fromage. L'échantillon de fromage est introduit dans le butyromètre à l'intérieur d'un élément spécifique (INRA-URF-345) avec de l'acide sulfurique et l'alcool isoamylique. Le mélange est ensuite centrifugé et chauffé. Il y a alors séparation des différents constituants du fromage. Le butyromètre permet de lire directement le pourcentage de matière grasse en ajustant le ménisque avec le bouchon.





Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Butyromètre à fromage (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13732>, consulté le 2026-07-26