

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

ELÉMENT DU BUTYROMÈTRE À FROMAGE

FICHE N° 8937

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

L'élément du butyromètre à fromage est de forme cylindrique en verre, la paroi est perforée, ouvert à une extrémité. Sur l'autre extrémité se trouve une tige en verre sur laquelle vient s'insérer un bouchon.

Utilisation

Cet élément est placé au sommet des butyromètres. C'est à l'intérieur de celui-ci qu'environ trois grammes de fromages sont introduits. Les perforations permettent l'évacuation de l'acide lors de la détermination du pourcentage de matière grasse par la méthode acido-butyrométrique de Gerber. Cette méthode est encore employée au LIAL (Laboratoire Interprofessionnel d'Analyses Laitières). D'autres méthodes existent pour la détermination du pourcentage de matière grasse telle que l'extraction à l'éther, mais elles sont beaucoup plus coûteuses.







Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Élément du butyromètre à fromage (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13737>, consulté le 2026-07-26