

BAIN THERMOSTATÉ POUR BUTYROMÈTRES

FICHE N° 8998

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

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 bain thermostaté pour butyromètres se compose d'une base cylindrique en métal peinte en bleu sur laquelle se trouve une molette de réglage et un voyant lumineux. Au dessus, se situe une cuve en inox munie de poignées dont l'intérieur est constitué d'une résistance permettant de chauffer l'eau et d'une grille. Les butyromètres sont installés sur un portoir qui est plongé dans l'eau du bain thermostaté. Le portoir se compose de deux disques perforés et d'un bac en plastique permettant de maintenir les butyromètres en position verticale et prévenir les fuites de produits (acides...).

Utilisation

Lors de la mesure de la matière grasse du lait ou du fromage selon la méthode Gerber les butyromètres doivent être maintenus à une certaine température.

Ce bain thermostaté n'est plus utilisé actuellement dans le laboratoire de Recherches Fromagères d'Aurillac.









Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Bain thermostaté pour butyromètres (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13786>, consulté le 2026-07-26