

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

SACCHAROLYSEUR

FICHE N° 9272

Période de fabrication : 1950-1974

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Santé

Sous-domaines :

Organisme : Université d'Auvergne, Faculté de médecine et pharmacie

Ville : Clermont-Ferrand

Modèle :

Matériaux :

Description

Le saccharolyseur de l'Etablissement Mabilie est un cylindre en inox qui est divisé en deux parties par un étranglement, fait par une grille à l'intérieur, qui correspond à un porte-papier.

Le cylindre est muni d'un couvercle et d'un robinet.

Il y a un niveau à l'avant du cylindre pour observer le niveau de liquide à l'intérieur du cylindre.

Il y a une petite cheminée à l'arrière pour évacuer l'air de la partie inférieure.

Le principe est de dissoudre du sucre dans un liquide.

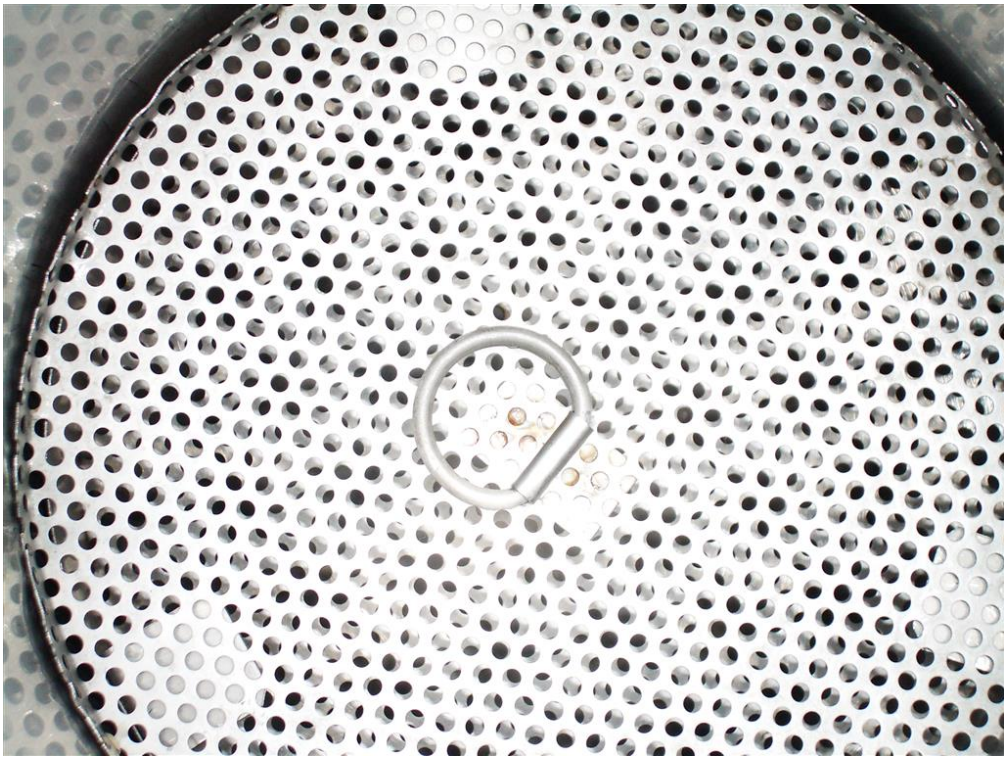
Il faut placer 5 cm de papier filtre (pâte à papier) humecté sur la grille. Puis, il faut remplir les 3/4 de la partie supérieure avec du saccharose de haute qualité. Ensuite, il faut mettre de l'eau dans la partie supérieure sans mesurer sa quantité. Ainsi, l'eau dissout le sucre à froid, lentement. L'eau circule de haut en bas dans le saccharolyseur. L'eau dissout le sucre, puis passe dans la jonction et arrive dans la partie inférieure. La solution de sucre est ainsi filtrée par la pâte à papier. On obtient un sirop dans la partie inférieure, dont on ne connaît pas la densité.

Utilisation

Le saccharolyseur permet de fabriquer des sirops.









Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Saccharolyseur (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=14046>, consulté le 2026-07-27