

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

LACTODENSIMÈTRE À QUEVENNE

FICHE N° 9563

Période de fabrication : -

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Santé

Sous-domaines :

Organisme : Université d' Auvergne, Faculté de médecine

Ville : Clermont-Ferrand

Modèle :

Matériaux :

Description

Il s'agit d'une pièce en verre, avec un contre poids à sa partie inférieure (plomb de chasse) et un réservoir de mercure qui permet de déterminer la température à sa partie supérieure.

Utilisation

Le lactodensimètre permet d'évaluer la qualité du lait en déterminant les teneurs en matières grasses et en protéines.

L'appareil était utilisé autrefois par les industriels pour acheter le lait dans les fermes.









Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Lactodensimètre à quevenne (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=14162>, consulté le 2026-07-27