

TITRIMÈTRE AUTOMATISÉ

FICHE N° 1709

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : 1975-1999

Fabricant : METTLER

Domaines : Agronomie

Sous-domaines : Amélioration des plantes

Organisme : Institut national de recherche agronomique (INRA)

Ville : Beaucouze

Modèle : METTLER ST 20 A

Matériaux :

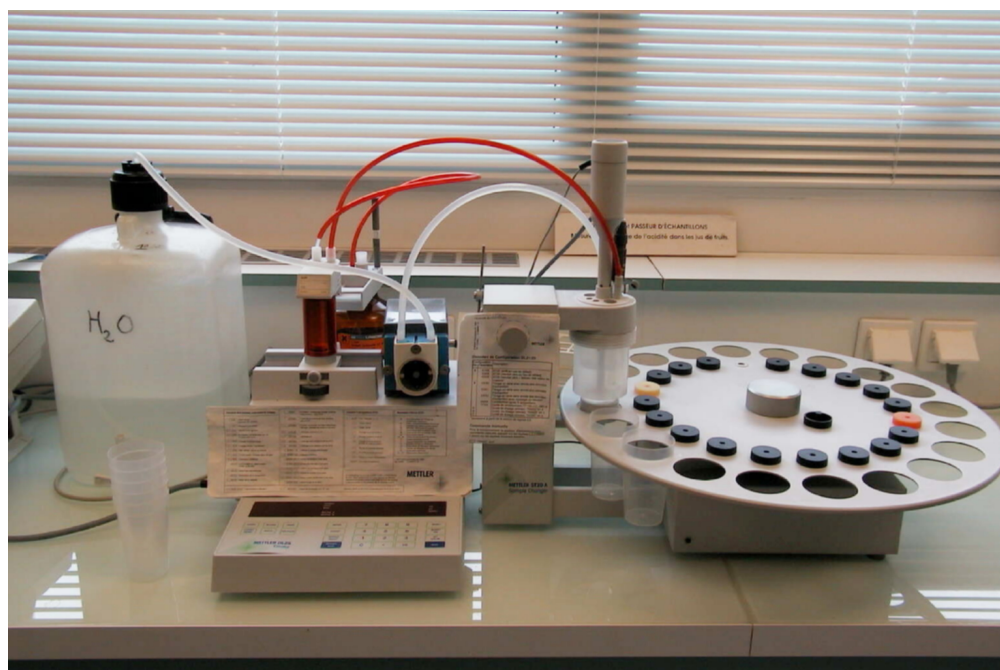
Description

Le titrimètre est un système automatisé qui permet de mesurer l'acidité titrable d'échantillons de jus de fruits, c'est-à-dire connaître la quantité d'acides présente dans les produits. La technique consiste à mesurer la quantité de soude nécessaire pour neutraliser l'acidité du jus de fruit. L'appareil est associé à un passeur d'échantillons et connecté à une imprimante.

Le manipulateur dépose une dose de jus dans la série de godets en plastique qu'il a positionnée sur le plateau du passeur d'échantillons. Ensuite, les paramètres de la méthode de détermination étant intégrés dans le titrimètre, celui-ci prend en charge la suite des opérations : l'ajout d'eau distillée, l'homogénéisation du mélange eau/jus, l'apport précis de la base nécessaire pour atteindre le point d'équivalence (point de neutralité établi par convention au pH 7,4 pour les pommes) et, au final, le calcul de l'acidité présente sous forme d'acide malique.

Utilisation

Le titrimètre automatique permet d'effectuer des mesures fiables, rapides et répétables de l'acidité des jus de fruits.





Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Titrimètre automatisé (METTLER), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=1465>, consulté le 2026-06-13