

THERMOMÈTRE À ALCOOL POUR INDUSTRIE DU LAIT

FICHE N° 31404

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : 1950-1974

Fabricant : Inconnu

Domaines : Biologie, Chimie

Sous-domaines : Biotechnologies, Biochimie, Biochimie

Organisme : Université Catholique de L'ouest

Ville : ANGERS Cedex 01

Modèle :

Matériaux : Verre, Alcool

Description

Dans ce thermomètre à alcool le tube thermométrique, raccordé sur le réservoir, est fixé sur une plaque opaline à l'intérieur d'une gaine en verre étanche. Cette plaque est calée à l'intérieur par un morceau de liège. Les graduations sur la plaque permettent des mesures sur l'intervalle -30° et +60°C, avec une précision de un degré. Pour faciliter la lecture l'alcool est coloré en rouge. Ce thermomètre était utilisé spécifiquement pour des opérations à partir de lait car il comporte deux températures repères, l'une pour le barattage à 17°C et l'eau pour l'écémage à 32°C.

Utilisation

Le thermomètre à alcool à chemise a été utilisé pour des travaux pratiques dans le laboratoire de chimie agricole de la faculté des sciences de l'Université Catholique de l'Ouest à Angers.







Barattage vers 17 °
Ecrémage vers 32 °

Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Thermomètre à alcool pour industrie du lait (Inconnu), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=5048>, consulté le 2026-07-24