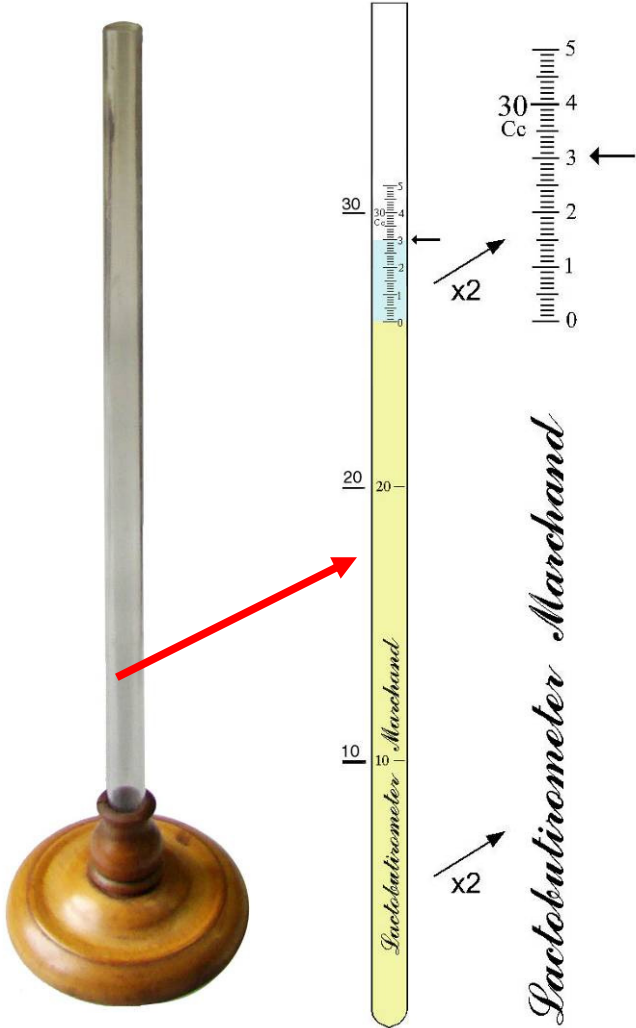


SIWE nr.: 143	Lactobutyrometer volgens Marchand	
Doel:	Snelle bepaling van het vetgehalte in melk	
Type:		
Foto Schets:		
Bouwer:		
Bouwjaar:	Rond 1890	
Afkomst:	AWIE	
Afmetingen:	BxDxH: 9x9x40 cm; Øglazen buis:14 mm, wanddikte glas: 1,1 mm	
Gewicht:	755 gram	
Materiaal	Glas, houten voetstuk	
Werkwijze:	<p>Men giet gehomogeniseerde verse melk in de buis tot aan het eerste streepje (10 ml = 10 cc), dan voegt men diethylether toe tot aan het tweede streepje (20 ml) en mengt. Tenslotte giet men alcohol (90°) tot aan het bovenste streepje (30 ml) en mengt. De buis wordt in een waterbad van 45°C gebracht en men leest het volume van de bovenste laag af (bv. 3 ml op schets). Met behulp van tabellen bepaalt men hieruit dat het vetgehalte van de melk = 19,59 g/kg.</p>	
Opmerkingen	In 1892 wordt de methode als verouderd en onnauwkeurig beschouwd. Blijkbaar is dit een kopie: lactobutirometer i.p.v. lactobutyromètre.	
Opmaak:	K.H. en A.B. op 1.10.2010 - laatste aanpassing: 1.11.2010	e-mail: alex.baerts@skynet.be