

SIWE nr.: 61	<b>Lactodensimeter met thermometer</b>
Doel	<b>Bepalen van de soortelijke massa (densiteit) van melk</b>
Type:	volgens Quevenne
Foto Schets	
Bouwer:	?
Bouwjaar:	onbekend, wellicht voor 1920, ontwerp reeds beschreven in 1842
Afkomst :	gift Oleotest Antwerpen
Afmetingen:	Hoogte: 27,5 cm    Ø: 2,5 cm
Gewicht:	55 gram
Materiaal	glas, kwik, lood, papier
Werking	<p>Normale volle melk heeft een soortelijke massa die schommelt tussen 1,030 en 1,033 kg/dm<sup>3</sup>: 1 liter melk weegt dus normaal 1,030 à 1,033 kg bij 15°C. Water bij 4°C weegt 1 kg per dm<sup>3</sup> (liter). De soortelijke massa van melkvet is 0,930 kg/dm<sup>3</sup>. Toevoeging van water doet de s.m.(soortelijke massa) dalen. Verwijderen van vet doet de s.m. van melk stijgen.</p> <p><b>Werkwijze:</b> men vult een cilindervormig recipiënt met een staal van de gehomogeniseerde melk; dan plaatst men de densimeter in het midden van het standglas zonder dat deze de wand raakt. Men leest horizontaal de waarde van de s.m. af op de schaal, b.v.: 29 betekent een s.m. van 1,029 kg/dm<sup>3</sup>. Men leest ook de temperatuur af op de ingebouwde thermometer. Men moet de temperatuur kennen om een correctie te kunnen maken naar de waarde op 15°C. Volgens Quevenne kan men hiermee ook de toevoeging van water bepalen: wanneer men voor volle melk (rechtse schaal: non écrimé) een waarde tussen 17 en 14 afleest, zou er 50% (aanduiding 5/10) water toegevoegd zijn. Andere factoren zoals toevoegen van afgeroomde melk of wegnemen van vet kunnen dit besluit beïnvloeden.</p>
Opmerkingen	
Opmaak:	K.Haustraete. 7.3.2010 - laatste aanpassing: 10.3.2010    e-mail: <a href="mailto:alex.baerts@skynet.be">alex.baerts@skynet.be</a>