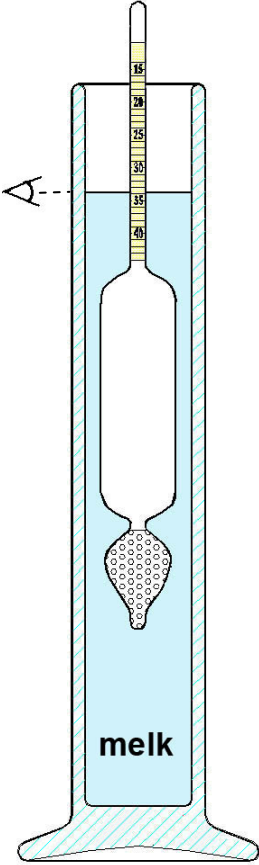



SIWE nr.: 60	Lactodensimeter																						
Doel:	Bepalen van de soortelijke massa (densiteit) van melk																						
Type:	volgens Quevenne																						
Foto Schets	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #ffffcc; text-align: center;"> <p><i>Lactodensimètre selon Quevenne</i></p> <table style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: right;">5/10</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: left;">5/10</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">4/10</td><td style="text-align: center;">18</td><td style="text-align: left;">4/10</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">3/10</td><td style="text-align: center;">20</td><td style="text-align: left;">3/10</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">2/10</td><td style="text-align: center;">25</td><td style="text-align: left;">2/10</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">1/10</td><td style="text-align: center;">30</td><td style="text-align: left;">1/10</td></tr> <tr><td style="text-align: right;"><i>écrémé</i></td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: left;"><i>non écrémé</i></td></tr> <tr><td></td><td style="text-align: center;">40</td><td></td></tr> </table> <p>detail schaal aanduiding</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> Meting in standglas Lactodensimeter </div>		5/10	15	5/10	4/10	18	4/10	3/10	20	3/10	2/10	25	2/10	1/10	30	1/10	<i>écrémé</i>	35	<i>non écrémé</i>		40	
5/10	15	5/10																					
4/10	18	4/10																					
3/10	20	3/10																					
2/10	25	2/10																					
1/10	30	1/10																					
<i>écrémé</i>	35	<i>non écrémé</i>																					
	40																						
Bouwer:	Cock? ingenieur Bruxelles																						
Bouwjaar:	onbekend, wellicht voor 1920, ontwerp reeds beschreven in 1842																						
Afkomst :	gift Oleotest Antwerpen																						
Afmetingen:	Hoogte: 21,5 cm Ø: 2,5 cm																						
Gewicht:	40 gram																						
Materiaal:	glas, lood, papier																						
Werking:	<p>Normale volle melk heeft een soortelijke massa die schommelt tussen 1,030 en 1,033kg/dm³: 1 liter melk weegt dus normaal 1,030 à 1,033 kg bij 15°C. Water bij 4°C weegt 1 kg per liter. Toevoeging van water doet de s.m. dalen. De soortelijke massa van melkvet is 0,930: verwijderen van vet doet de s.m. van melk stijgen.</p> <p>Werkwijze: 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: 29 b.v. betekent een s.m. van 1,029. Men moet de temperatuur meten en een correctie maken om de waarde op 15°C te bekomen.</p> <p>Volgens Quevenne kan men de toevoeging van water bepalen: wanneer men voor volle melk (rechtse schaal: non écrémé) een waarde tussen 17 en 14 afleest, zou er 50% water toegevoegd zijn.</p> <p>Andere factoren zoals toevoegen van afgeroomde melk of wegnemen van vet kunnen dit besluit beïnvloeden.</p>																						
Opmerkingen																							
Opmaak:	K.Haustraete. 10.2.2010 - laatste aanpassing: 20.2.2010 e-mail: alex.baerts@skynet.be																						