



Forniture per l'industria alimentare e per l'agricoltura dal 1950

MANUALE USO BUTIRROMETRO - GERBER

Il Metodo Gerber è un sistema per la determinazione del grasso all'interno del latte, utile per evitare le possibili sofisticazioni.

MATERIALE

- Butirrometro da latte 6%
- Supporto per Butirrometro
- Tappi per butirrometro
- Spingitappo
- Spazzolini per la pulizia
- Dosatore 10 ml per acido solforico
- Dosatore 1 ml per alcool amilico
- Pipetta o siringa tarata 10.75 ml
- Supporto per Pipette
- Centrifuga per metodo Gerber
- Bagnomaria a 65 °C



REAGENTI

- Acido solforico densità 1.820/1825
- Alcool amilico densità 0.815

RIEMPIMENTO BUTIRROMETRI

La sequenza di aggiunta al butirrometro per la determinazione del grasso nel latte è la seguente:

- 1) 10 ml di acido solforico
- 2) 10,75 ml di latte
- 3) 1 ml d alcool amilico

Il latte e l'alcool amilico devono essere aggiunti in modo stratificato affinché non si miscelino con l'acido solforico prima dell'agitazione del butirrometro. Si applica il tappo di chiusura e si procede alla agitazione del butirrometro rovesciandolo diverse volte. Agendo sul tappo, si opera in modo che il liquido entri nella parte piatta graduata del butirrometro (ma non nel bulbo finale).

CENTRIFUGAZIONE

Il butirrometro viene poi trasferito nella centrifuga riscaldata e centrifugato per 5-10 minuti. Viene poi trasferito in bagnomaria termoregolato a +65 °C.

LETTURA

La lettura viene effettuata a questa temperatura: si agisce sul tappo in modo che la colonnina di grasso rientri nella scala graduata piatta del butirrometro e la linea di divisione tra la mescolanza di acido solforico ed il grasso si trovi in corrispondenza dello zero.

La parte più bassa del menisco della colonnina di grasso è il valore da leggere e registrare.