



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

## DETERMINAZIONE DEL PESO SPECIFICO DEL LATTE

### ISTRUZIONI D'USO DEL DENSIMETRO



Si riempie un cilindro della capacità di cc. 250 con il latte da esaminare ben miscelato, vi si immerge il densimetro Tecnolatte.

Nel punto di affioramento dello strumento si legge il corrispondente grado di densità. Il densimetro è tarato a 15°C, pertanto l'ideale sarebbe poter avere il latte a tale temperatura, oppure si può rilevare la densità a qualunque temperatura applicando una semplice correzione sui valori.

La correzione viene eseguita mediante il seguente calcolo: la differenza di temperatura tra i 15°C e quella trovata va moltiplicata per 0,0002 ottenendo così un valore da aggiungere o sottrarre al grado densimetrico letto a seconda che la temperatura del latte sia superiore o inferiore a 15°C.

Per una maggior praticità è stata redatta un'apposita tabella di correzione nella quale è possibile rilevare immediatamente la densità riferita al rispettivo grado di temperatura. Si individua sulla tabella il valore corrispondente al punto di incontro delle due linee della densità e della temperatura: questa è la densità reale.