سانتریفیوژ ژربر

Gerber Centrifuge

دستگاه سانتریفیوژ ژربر یکی از تجهیزات کاربردی آزمایشگاهی است که برای جداسازی و اندازه‌گیری میزان چربی شیر و برخی فرآورده‌های لبنی به روش ژربر مورد استفاده قرار می‌گیرد. این دستگاه با ایجاد نیروی گریز از مرکز، موجب جداسازی سریع‌تر چربی آزادشده از سایر اجزای نمونه در بوتیرومتر می‌شود. از مهم‌ترین کاربردهای آن می‌توان به تعیین درصد چربی شیر، خامه و برخی محصولات لبنی، کنترل کیفیت مواد اولیه و بررسی انطباق میزان چربی محصولات با استانداردهای مربوط اشاره کرد. استفاده از این دستگاه در کنار اسید سولفوریک، الکل آمیلیک و بوتیرومتر مخصوص، امکان اندازه‌گیری درصد چربی را بر اساس روش استاندارد ژربر فراهم می‌کند.