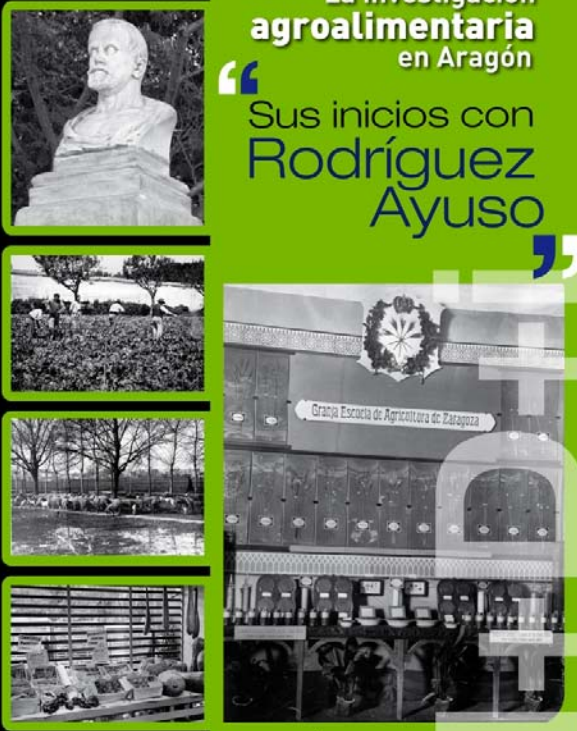


La investigación
agroalimentaria
en Aragón

“ Sus inicios con
**Rodríguez
Ayuso** ”



**Sala Goya. Edificio del
Departamento de
Agricultura, Ganadería y
Medio Ambiente.
Gobierno de Aragón.**
Plaza de S. Pedro Nolasco s/n
ZARAGOZA

EXPOSICIÓN
Del 31 de marzo al 11 de abril,
de 10:00 a 14:00 y de 17:00 a 20:00.

CICLO DE CONFERENCIAS
31 de marzo de 10 a 11:20 h.
11 de abril de 10:00 a 14:00 h.

Colaboran



Organiza



Catálogo del material
expuesto, cedido por la
Facultad de Veterinaria
de la Universidad de
Zaragoza

Desnatadora

(Años 40-60, S. XX)



Este aparato se empleaba para separar la nata de la leche. Se introducía la leche por la parte superior y al dar vueltas a la manivela, y por las diferentes densidades, la leche caía por un lado y la nata por el otro.

Años 50-60 SXX

Máquina para hacer mantequilla



Batidora de accionamiento manual para la elaboración de mantequilla a partir de la nata láctea.

Mediados S XX.

Balanza

(Finales S. XIX – principios S. XX)



- Instrumento destinado a la medición de pesos. En este caso se trata de una balanza de cruz, formada por dos platillos colgantes de un brazo sostenido por un eje vertical. Ambos brazos perpendiculares forman la cruz de la balanza, en cuyo punto de unión se marca el equilibrio entre el platillo donde se coloca el elemento a pesar y el platillo donde se sitúan las pesas necesarias que se utilizan de contrapeso.
- "Catalogada dentro del Patrimonio Cultural Universidad de Zaragoza UZ000355"

Gradillas de madera

(Siglo XX)



- Conjunto de gradillas de tubos de ensayo de diferentes tamaños y formas. Predominan las formas sencillas con cuerpos rectangulares con oquedades para albergar los tubos de ensayo de forma ordenada en el laboratorio.

Centrifuga gerber

(Años 60, S. XX)



El método de Gerber consiste en la separación de la materia grasa por acción del ácido sulfúrico, seguida por centrifugación en tubos especialmente calibrados, denominados butirómetros. Añadiendo alcohol isoamílico se facilita la separación de la fase y, al final, resulta una línea divisoria clara entre la grasa y la solución ácida. En la escala del butirómetro se puede leer el contenido en grasa del producto como contenido de masa en un tanto por ciento.

Este ensayo fue desarrollado por el químico suizo Niklaus Gerber en 1891, y es la base para numerosas normas nacionales e internacionales. En la actualidad aún es de amplio uso a nivel mundial para leche y productos lácteos

Estufa de cultivos

(Finales S. XX)



- Usada para la producción de condiciones de temperatura adecuadas para la proliferación de microorganismos

Estufa

(Finales s. XIX - Principios s. XX)



- Estufa de forma cuadrangular sobre tres patas con tirador en la parte superior y cerrada herméticamente
- Catalogada como estufa de cultivos dentro del Patrimonio Cultural
Universidad de Zaragoza UZ000355