

# 男爵記念館農機類標本台帳

一般名称: クリマリー、遠心分離機		現地の通称:	
資料種別: <input checked="" type="radio"/> 製品-実物 <input type="radio"/> 製品-レプリカ <input type="radio"/> 製品-模型 <input type="radio"/> 製品図面 <input type="radio"/> 写真等 <input type="radio"/> 図書掲載 <input type="radio"/> その他			
資料種類: <input checked="" type="checkbox"/> 人力用具 <input checked="" type="checkbox"/> 手押し式 <input type="checkbox"/> 耕耘用 <input type="checkbox"/> 調製用 <input type="checkbox"/> 畜力用具 <input type="checkbox"/> 乗用式 <input type="checkbox"/> 施肥播種 <input checked="" type="checkbox"/> 施設類 <input type="checkbox"/> 原動機具 <input type="checkbox"/> 牽引式 <input type="checkbox"/> 管理用 <input type="checkbox"/> 機素 <input type="checkbox"/> トラクタ具 <input type="checkbox"/> 定置式 <input type="checkbox"/> 収穫用 <input type="checkbox"/> その他		管理プレートNo. <input type="text"/>	統一分類記号 <input type="text"/>
		台帳No. <input type="text" value="D073"/>	
		相手先番号等 <input type="text"/>	
製作者・会社: Creamery Package Mfg. Co. Chicago, USA		製造市・国名 USA	
製造年_購入年,標本収集年 <input type="text"/>			
<p>クリマリーCreameryは、生乳からクリームを分離する用具。                  バター製造法:①分離:生乳から遠心分離によってクリームを分離する。乳脂肪分35~40%のクリームがバターの原料に適する。②殺菌・冷却:クリームを95℃で60秒間加熱殺菌し、脂肪分解酵素(リパーゼ)も失活させて保存性を高め、殺菌後ただちに5℃前後に冷却する。③エージング:殺菌・冷却されたクリームを5℃前後のタンクで8~12時間、低温保持してクリームの脂肪分を結晶化し、形や大きさを一定にして脂肪球を安定させる熟成を行う。</p>			
利用経過 収集記録 意義等			
仕様書 解説等 右に 全体図		仕様未調査  全体図1-2および関連図1-2は、展示機種 関連図 4: 他機種の回転分離部の例	
外観特色 関連図等			
資料の 所在		公開展示室	
資料管理 経過		資料追記 事項	
作業メモ 追記文			