

**Primena tabele za svođenje gustine mleka na referentnu temperaturu od 20°C**  
**(Application of the Table for Milk Density Reduction to Reference Temperature of 20°C)**

Dr. Dobrivoje PROKIĆ, Savezni zavod za mere i dragocene kovine, Beograd

Stručni rad — Professional Paper  
Prispjelo: 15. 6. 1987.

UDK: 637.053

*Sažetak*

*Ovaj rad opisuje primenu Tabele za svođenje gustine mleka na referentnu temperaturu od 20 °C i omogućava pravičnost između isporučioaca i primaoca mleka u prometu.*

*Summary*

*This paper describes application of the Table for Milk Density Reduction to Reference Temperature of 20 °C, providing for a just relation between the supplier and the recipient of milk in trade.*

Prema Pravilniku o metrološkim uslovima za laktodenzimetre, svi laktodenzimetri se baždare (kalibrišu, gradišu) na referentnoj temperaturi od 20 °C i samo pri toj temperaturi očitana vrednost gustine mleka na laktodenzimetru ne zahteva temperaturnu korekciju.

Ukoliko temperatura mleka, čija se gustina meri, odstupa od referentne temperature, na pokazivanje odnosno na očitane vrednosti gustine na laktodenzimetru mora se dodati ili oduzeti temperaturna korekcija da bi se dobila prava vrednost gustine mleka (gustina na referentnoj temperaturi od 20 °C).\*

Pomoću dodavanja ili oduzimanja temperaturne korekcije na vrednost izmerene gustine mleka, gustina se pri temperaturi merenja svodi na gustinu mleka pri referentnoj temperaturi od 20 °C.

U tabeli su pokazivanja (očitanja) gustine mleka na laktodenzimetru (referentne temperature od 20 °C) pri temperaturama od 15 °C do 25 °C svedena na gustinu pri referentnoj temperaturi od 20 °C.

---

\* Pri merenju gustine mleka, temperatura mleka po pravilu ne treba da odstupa više od  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  od referentne temperature od  $20^{\circ}\text{C}$ .

Tabela

Gustina, laktodenzimetar (g cm <sup>-3</sup> )	Temperatura mleka (°C)										
	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1,0250	240	242	244	246	248	250	252	254	256	258	260
255	245	247	249	251	253	255	257	259	261	263	265
260	250	252	254	256	258	260	262	264	266	268	270
265	254	256	258	260	263	265	267	269	271	273	275
270	259	261	263	265	268	270	272	275	277	279	281
275	263	266	266	270	273	275	277	280	282	284	286
280	268	270	273	275	276	280	282	285	287	290	292
285	273	275	278	280	283	285	287	290	292	295	297
290	278	280	283	285	288	290	292	295	297	300	302
295	283	285	288	290	293	295	297	300	302	305	307
300	288	290	293	295	298	300	302	305	307	310	312
305	293	295	298	300	303	305	307	310	312	315	317
310	298	301	303	305	308	310	312	315	317	320	322

**Napomena:** Pri upotrebi tabele, rezultate merenja gustine mleka i temperature treba zaokruživati po mogućnosti na odgovarajuće vrednosti u tabeli. Međutim, može se interpolirati na već dobro poznate načine ili prema dogovoru zainteresovanih za primenu tabele.

Na dva konkretna primera koja se javljaju u praksi, prezentirana je primena tabele za svođenje gustine mleka na referentnu temperaturu od 20 °C.

**Primer 1.** Pomoću laktodenzimetra izmerena je gustina mleka 1,0270 g cm<sup>-3</sup> pri temperaturi od 15 °C.

Prema tabeli, svedena gustina mleka na referentnoj temperaturi od 20 °C iznosi 1,0259 g cm<sup>-3</sup>.

**Primer 2.** Pomoću laktodenzimetra izmerena je gustina mleka 1,0290 g cm<sup>-2</sup> pri temperaturi od 25 °C.

Prema tabeli, svedena gustina mleka na 20 °C iznosi 1,0302 g cm<sup>-3</sup>.

**Napomena.** Prezentirano svođenje gustine mleka na referentnu temperaturu od 20 °C pomoću date tabele daje približne vrednosti koje mogu da zadovolje potrebe prakse.

#### Literatura

ŠČERBAKOV, V. G.: Osnovi upravljanja kačestvom produkciji i tehnomičeskij kontrol žirov i žirozamenitelej, Agropromizdat, Moskva, 1985.