

РЕОЛОГИЧЕСКОЕ ПОВЕДЕНИЕ СИРОПОВ ГУСТЫХ И ПИТЬЕВЫХ

ПРИМЕНЕНИЕ МЕТОДА:

Сравнение реологического поведения и предела текучести густых и питьевых сиропов при 20°C.

ОБОРУДОВАНИЕ:

Реометр: **RM200**

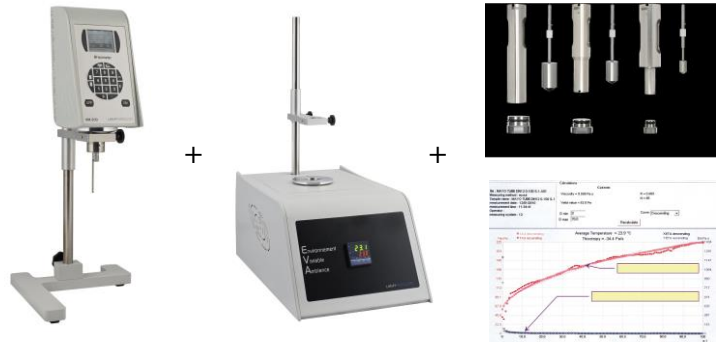
Измерительная система: **MS-DIN11**

Программное обеспечение: **Rheomatic-P**

Система контроля температуры: **EVA-DIN**

Диапазон скорости сдвига: **0,5-100 c⁻¹**

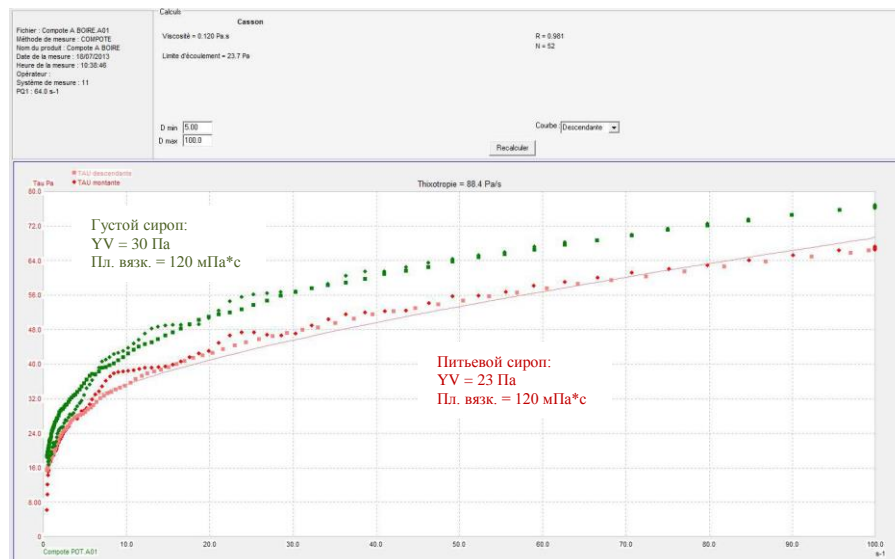
Температура: **20°C**



МЕТОДИКА:

Образец помещают в ячейку измерительной системы **MS-DIN**, проводят предварительное перемешивание в течение 5 мин при 20°C. Ячейка при этом находится в системе температурного контроля **EVA-DIN** на элементах Пельтье. В соответствии со стандартом при помощи программы **Rheomatic-P** получают восходящую реологическую кривую от 0,5 до 100 c⁻¹ в течение 90 с, затем производят выдержку в течение 30 с и регистрируют нисходящую кривую в тех же условиях. Результаты аппроксимируют по модели Кассона с определением величины предела текучести (Yield Value) и пластической вязкости.

РЕЗУЛЬТАТЫ:



Сравнение двух разных по упаковке продуктов (в баночке и в бутылке для питья) может быть продемонстрировано разницей в их пределе текучести (густой сироп не получится выпить из бутылки). При этом оба сиропа показывают равную динамическую вязкость, что не позволит отличить их органолептически.

Чтобы правильно подобрать упаковку для этих продуктов, нужно учесть их реологические особенности. Густой сироп упаковывается в баночки, его можно накладывать ложкой. Пить.

Для дополнительной информации, пожалуйста, свяжитесь с нами:

ООО «ЛАБХИМТЕХ»

+7(495)662-99-90

www.labxt.ru

info@labxt.ru