

## РЕОЛОГИЯ ШОКОЛАДА В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТОМ OICCC

### ПРИМЕНЕНИЕ МЕТОДА:

Методика используется для определения реологического поведения образцов шоколада и включает определение **пластической вязкости** и **предела текучести (Yield Value)** при 40°C в соответствии со стандартом OICCC.

### ОБОРУДОВАНИЕ:

Реометр: **RM200**

Измерительная система: **MS-C** или **MS-DIN11**

Программное обеспечение: **Rheomatic-P**

Система контроля температуры: **EVA-100**

или **EVA-DIN**

Диапазон скорости сдвига: **5-50 c<sup>-1</sup>**

Температура: **40°C**



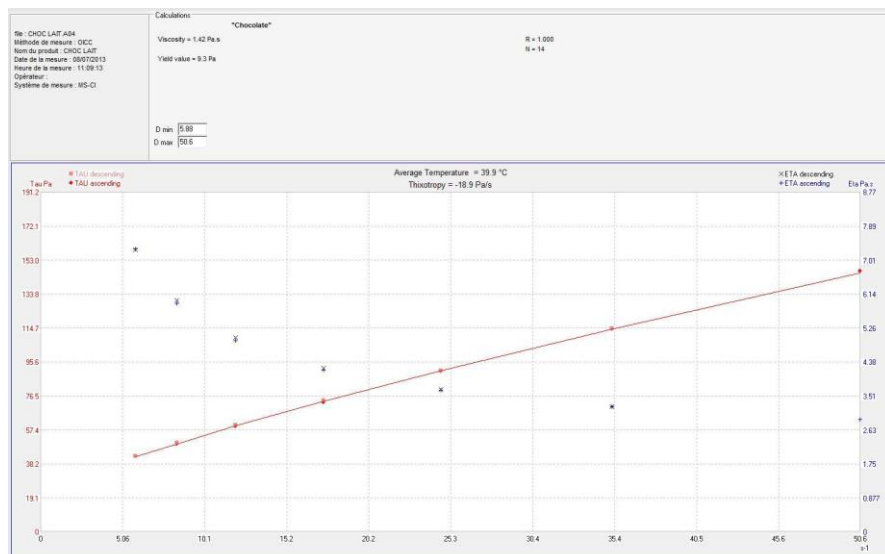
### МЕТОДИКА:

Образец помещают в ячейку измерительной системы **C** или **MS-DIN**, проводят предварительное перемешивание в течение 15 мин при 40°C. Ячейка при этом находится в системе температурного контроля **EVA-100** или **EVA-DIN** на элементах Пельтье. Эти системы не нуждаются во внешнем термостате-циркуляторе или воде для поддержания температуры.

Стандарт OICCC 1973 рекомендует снимать кривую в режиме **Step by Step** от 5 до 50 c<sup>-1</sup> при 40°C +/- 0,1°C.

Полученную кривую обрабатывают с использованием приближений **Кассона** или специального метода для шоколада (**Chocolate**), встроенных в программное обеспечение **Rheomatic-P**, с получением значений предела текучести в Па (мПа) и пластической вязкости в Па\*с (мПа\*с), которые являются характеристиками тиксотропных пластических жидкостей, имеющих предел текучести.

### РЕЗУЛЬТАТЫ:



На рисунке приведен пример измерения вязкости молочного шоколада:

T = 39,9°C

Предел текучести 9,3 Па

Пластическая вязкость по Кассону 1,42 Па\*с

Фактор достоверности R = 1,000

Для дополнительной информации, пожалуйста, свяжитесь с нами:

ООО «ЛАБХИМТЕХ»

+7(495)662-99-90

[www.labxt.ru](http://www.labxt.ru)

[info@labxt.ru](mailto:info@labxt.ru)