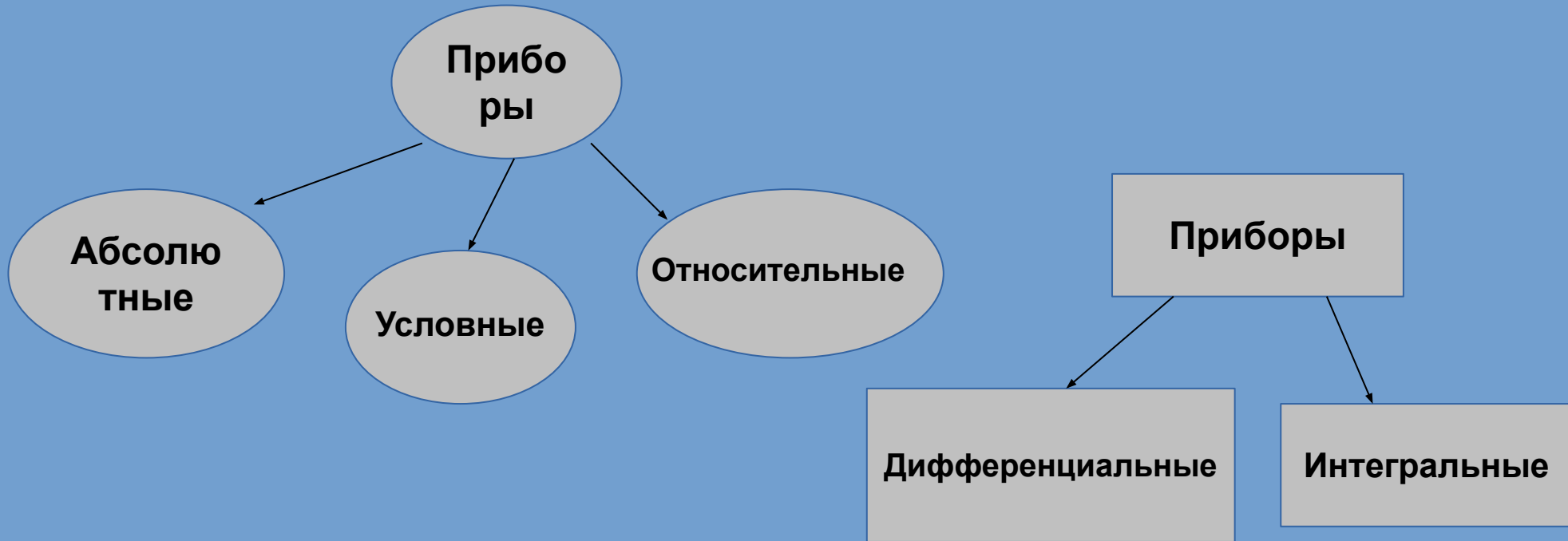


*Методы и приборы для измерения  
структурно-механических свойств пищевых  
продуктов*

Подготовил: Збруев Роман

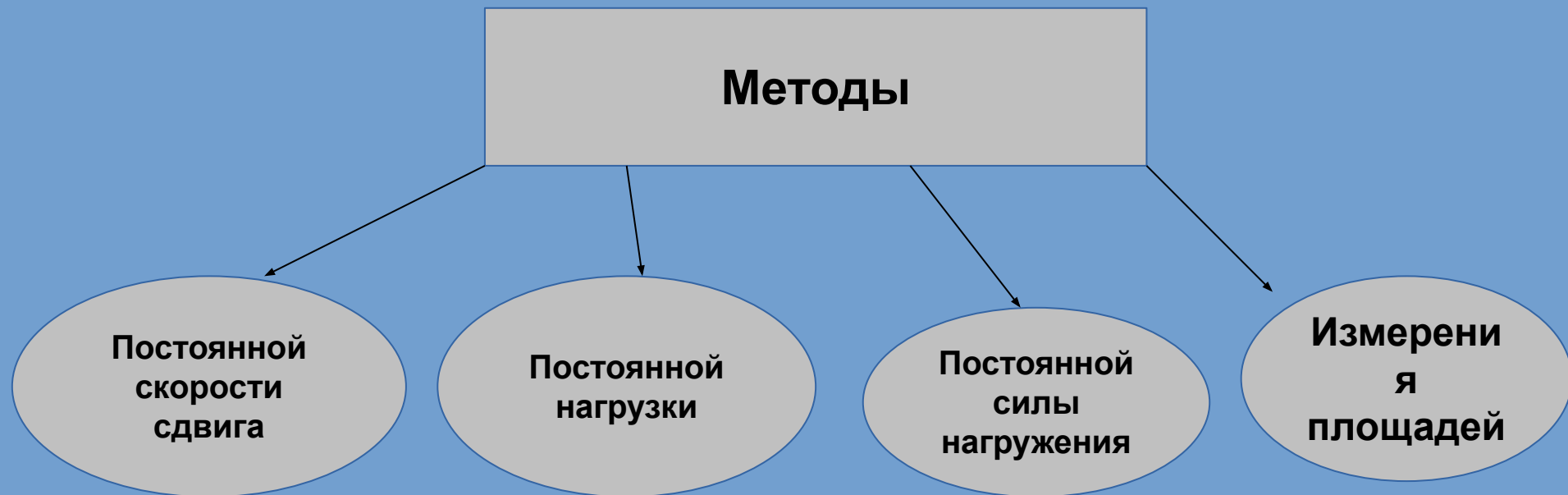
# *Классификация методов и приборов для измерения СМХ*



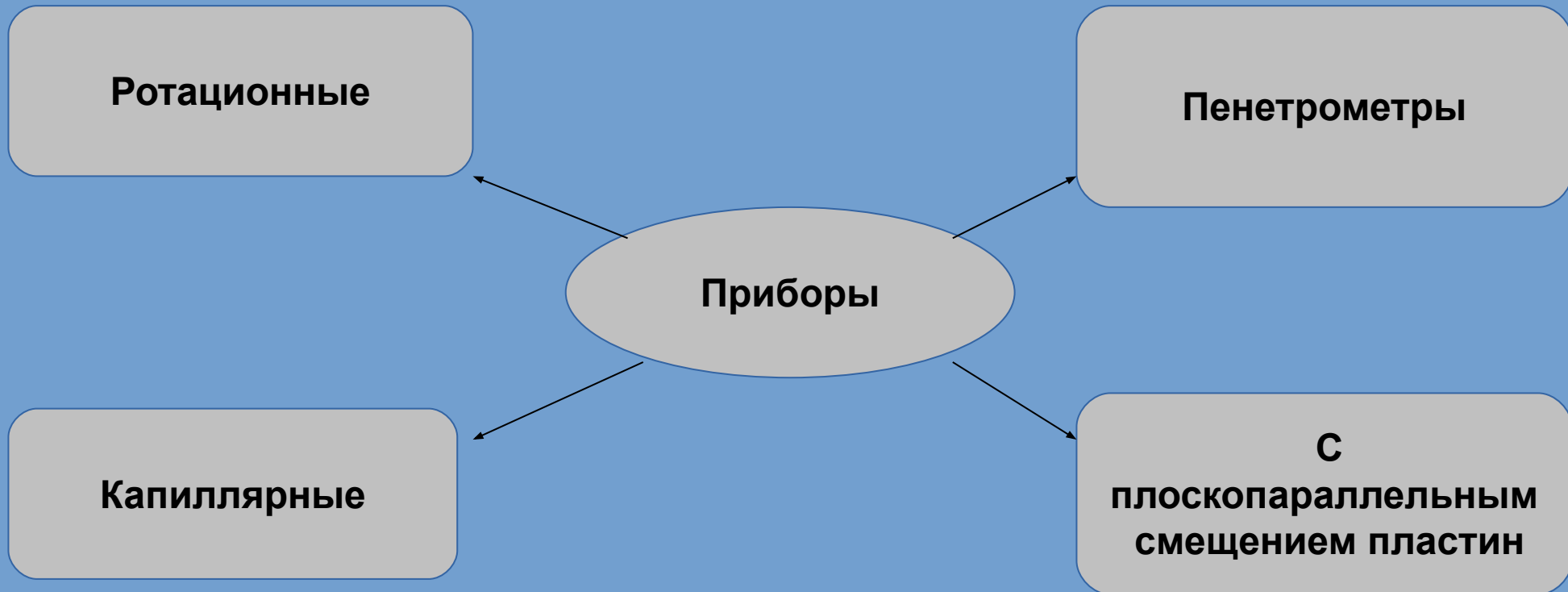
# Классификация реологических приборов по виду измеряемой величины

<b>Измеряемая величина</b>	<b>Постоянные величины</b>	<b>Пример прибора</b>
<b>Динамическая</b> (сила, момент, напряжение)	геометрические, кинематические	Вискозиметр «Реотест», сдвигомер Симоняна
<b>Кинематическая</b> (время, скорость)	динамические, геометрические	Вискозиметры: РВ-8, Оствальда, Уббелоде, Геплера
<b>Геометрическая</b> (длина, площадь, объем)	динамические, кинематические (время)	Пенетрометры (конический пластометр КП-3 и др.)
<b>Энергия</b> (мощность)	геометрические, кинематические	Фаринограф Брабендера, прибор Большакова-Фомина; приборы, дающие диаграмму сила-расстояние

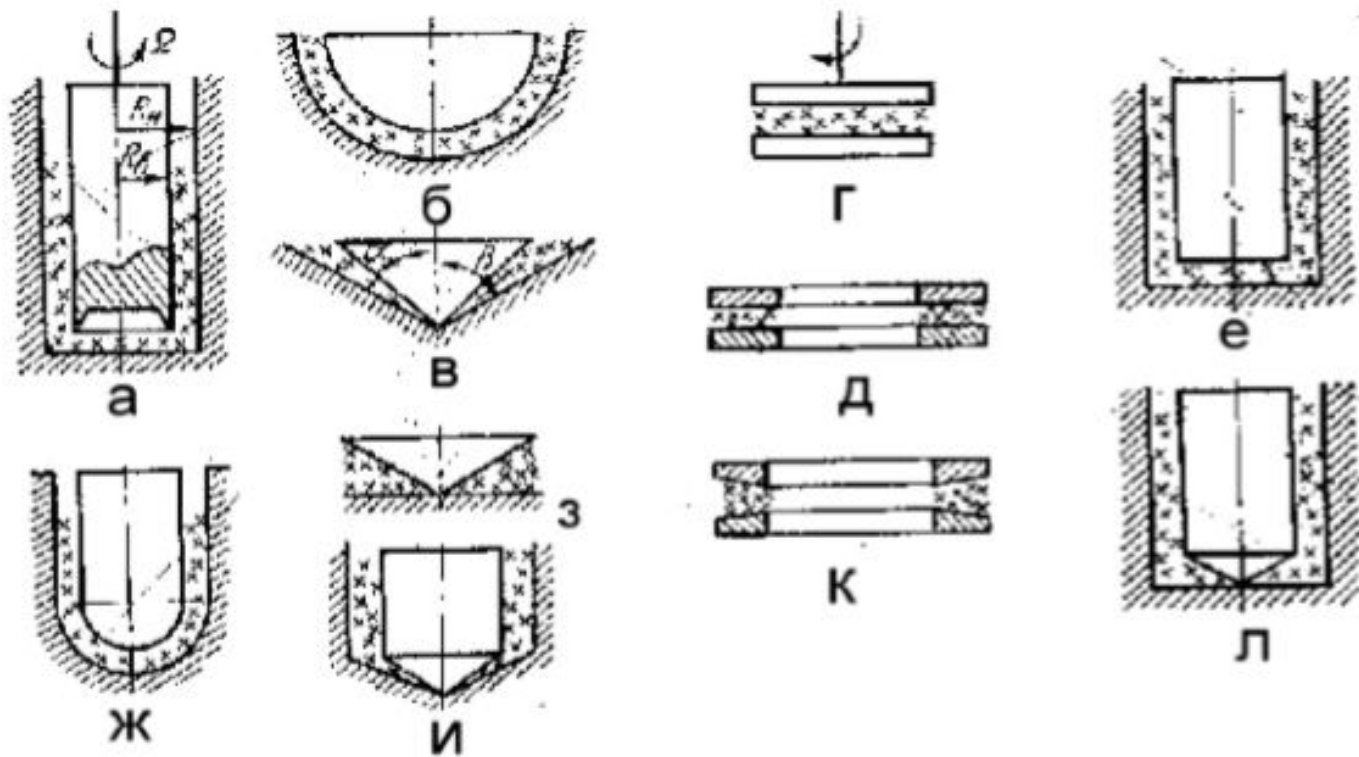
# *Методы измерения реологических характеристик*



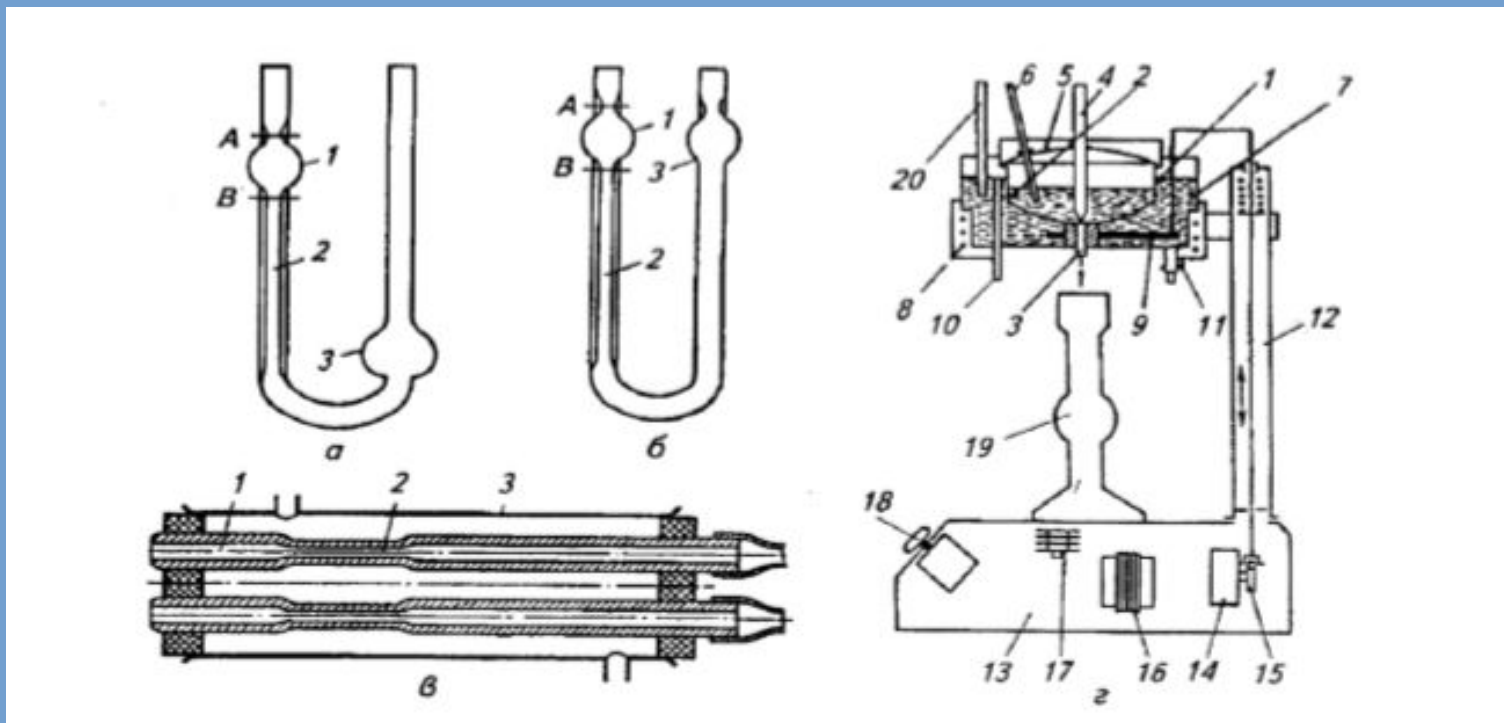
# *Измерение сдвиговых характеристик*



# Ротационные вискозиметры



# Вискозиметры капиллярные и с падающим шариком

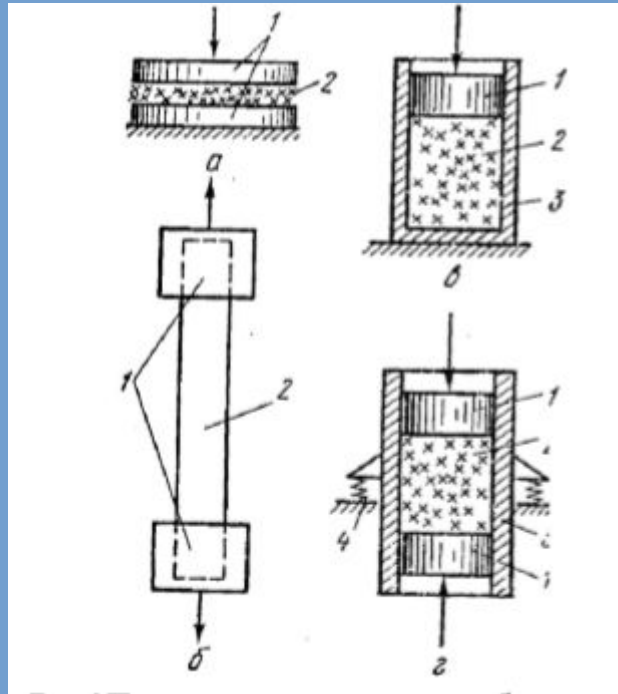


*Способ измерения вязкости с помощью  
падающего шарика. Закон Стокса*



*Пластометры. Пенетрометры.  
Консистометры*

# Измерение компрессионных характеристик



# *Измерение поверхностных характеристик*

