

3. ВПЛИВ ДОБАВКИ ЦУКРУ НА РЕОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ КЛЕЙСТЕРІВ МОДИФІКОВАНИХ КРОХМАЛІВ

О.Ю. Мельник

Керівники — проф. В.М. Ковбаса, доц. Є.І. Ковалевська

Вплив цукру на в'язкість клейстерів досліджували на прикладі 6 % -них клейстерів нативного картопляного крохмалю, фосфатидного крохмалю та ацетильованого дикрохмалю фосфату картоплі, в які добавляли цукор у кількості 5; 10; 15 %. В'язкість вимірювали на ротаційному віскозиметрі "Реотест-2" і встановили, що при збільшенні кількості додавання цукру в'язкість клейстерів зменшувалася. Аналіз реологічних кривих показує, що всі дослідженні системи відносяться до пружнопластично-в'язких твердоподібних тіл, реологічні моделі яких дозволяють встановити характер руйнування крохмального клейстеру залежно від напруги зсуву.