

Зависимость температуры пластификации пищевых полуфабрикатов от массовой доли сухих веществ, %:  
 1 – порошкообразный концентрат кислого сула; 2 – порошкообразный экстракт цикория;  
 3 – порошкообразный солодовый экстракт ячменя

**ИССЛЕДОВАНИЕ ВЯЗКОСТИ РАСТВОРОВ  
 СВЕКЛОВИЧНОГО И ЯБЛОЧНОГО ПЕКТИНОВ**

Смирных А.А., Кивокурцев О.И., Корышева Н.Н.,  
 Шахов С.В., Нгуен Ван Зяп

Воронежский государственный университет инженерных технологий, Воронеж,  
 e-mail: s.shahov1962@yandex.ru

Для проведения исследования вязкости растворов свекловичного и яблочного пектинов был использован вискозиметр Уббелоде (рис. 1) с висязшим уровнем.

В экспериментах каждое измерение проводили по три раза. Для проведения исследования сначала была взята навеска свекловичного пектина 0,1 г, которую растворили в 20 мл воды при комнатной температуре и постоянном перемешивании. Концентрация приготовленного раствора пектина составляла 10/20 (0,5 г/100 мл). Последующая концентрация разбавленного раствора была равна 10/30 (0,33 г/100 г). Аналогично, путем добавления еще 10 мл воды к раствору, получили значения времени истечения растворов концентрации 10/40(0,25 г/100 мл).

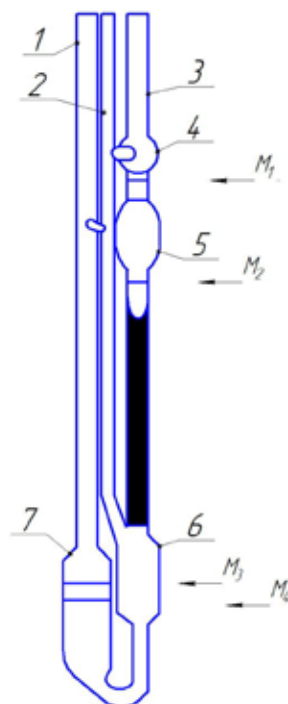


Рис. 1. Вискозиметр Уббелоде