

## عنوان مقاله:

مدل سازی پیشگویانه ویسکوزیته شربت گلاب

## محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

مریم بیات ترک - دانشجوی کارشناسی ارشد سبزوار

هانیه یاری - دانشجوی کارشناسی ارشد

مریم رضایانی - دانشجوی کارشناسی ارشد

حمید توکلی پور - دانشیار دانشگاه آزاد سبزوار

## خلاصه مقاله:

در این پژوهش ویسکوزیته شربت گلاب در چهار دما 25 ، 40 ، 60 و 80 درجه سانتی گراد با استفاده از ویسکومتر لوله ی موین به دست آمد و با استفاده از رابطه آرینوس اثر ویسکوزیته بر دما مدل سازی گردید برای اندازه گیری ویسکوزیته شربت گلاب از یک سیال مرجع آب مقطر استفاده شد چگالی شربت گلاب با استفاده از ویسکومتر لوله ی موین به دست آمد و با استفاده از رابطه آرینوس اثر ویسکوزیته بر دما مدل سازی گردید برای اندازه گیری ویسکوزیته شربت گلاب از یک سیال مرجع آب مقطر استفاده شد چگالی شربت گلاب با استفاده از پیکنومتر تعیین گردید زمان عبور سیال مرجع و شربت گلاب از میان دو خط نشان ویسکومتر لوله ی موین با کورنومتر اندازه گیری شد و سپس ویسکوزیته آب مقطر و شربت گلاب در هر یک از دماها محاسبه گردید نتایج نشان داد که از لحاظ آماری با افزایش دما ویسکوزیته به طور معنی داری کاهش یافت  $p < 0.05$

## کلمات کلیدی:

شربت گلاب - ویسکوزیته - رابطه آرینوس - ویسکومتر لوله ی موین

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150055>

