

Лекція 7

Основні принципи і методи технічного аналізу. Технічний аналіз та його значення для організації і контролю виробничих процесів, у забезпеченні якості продукції. Реологічні методи дослідження сировини і харчових продуктів. Методи, які ґрунтуються на вимірюванні поглинання електромагнітного випромінювання (фотометричні методи). **Реологія** - науки про плин і деформацію реальних тіл (технічна механіка реальних тіл або дисперсних систем). Реологія вивчає деформацію і перебіг продуктів в чітко визначених умовах. Ці умови можуть бути виражені в термінах швидкості деформації або величиною прикладеної напруги або деформації. «Текстура» і «Структура» - основні параметри що контролюють згідно реологічних методів дослідження. Типові реологічні властивості: Ньютонівська рідина, Ньютонівська та неньютонівська в'язкість, в'язкопружність, реопексія, пластична в'язкість, зворотна та незворотна тиксотропія, пружність, твердість, висока текучість і міцність, крихкість. Спектрофотометрія на ультрафіолетовій та видимій ділянках