

蜂蜜流变特性及其质量鉴定

Research on Rheological Characteristics of Honeys and Sucrose Solution and Methods of Purity Identification of Honeys

投稿时间: 1993-5-4 最后修改时间: 1994-5-4

稿件编号: 19940220

中文关键词: 蜂蜜;流变特性;纯度鉴定;粘度

英文关键词: Rheological characteristics Honey purity identification Viscosity

基金项目:

作者	单位
陆则坚	福建农学院
郑宝东	福建农学院
陈丽娇	福建农学院

摘要点击次数: 5

全文下载次数: 24

中文摘要:

对紫云英蜂蜜和白砂糖溶液以及二者的混和液进行流变试验,建立了流变体模型(Newton)。并就温度和浓度对粘度的影响进行分析,提出采用测粘度的方法鉴别紫云蜜是否掺水和掺糖。

英文摘要:

A series tests on Chinese Milk Vetch Honey, sucrose solution and their mixtures were done. A Newton Model was established to reveal their Rheological characteristics. The tests showed that the characteristics of viscosity variation were different among honey, sucrose solution and their mixtures. That means the purity of honey can be identified by measuring its relative viscosity.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606957位访问者

主办单位: 中国农业工程学会 单位地址: 北京朝阳区麦子店街41号

服务热线: 010-65929451 传真: 010-65929451 邮编: 100026 Email: tcsae@tcsae.org

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计