

**Питання до заліку**  
**з дисципліни «Реологія харчової сировини та продуктів»**

1. Поняття реології. Її сутність і види.
2. Фізико-механічні властивості харчових матеріалів.
3. Класифікація дисперсних систем.
4. Класифікація структур дисперсних систем.
5. Види та форми зв'язку вологи з харчовим матеріалом.
6. Методи визначення масової частки вологи в харчових продуктах.
7. Загальна характеристика основних рівнянь реології. Класифікація реологічних тіл на основі механічних і математичних моделей.
8. Особливості течії реальних харчових мас.
9. Моделі, що відображають реологічні властивості харчових мас, – механічні моделі: тіло Гука; тіло Ньютона; тіло Сен-Венана-Кулона; тіло Ренкіна; тіло Пелега.
10. Зміни реологічних моделей, що описують поведінку реальних матеріалів (модель в'язко-пластичного тіла Шведова-Бінгама, модель пружно-пластичного тіла).
11. Механічна модель тіла Кельвіна (тіла Фойгта).
12. Механічна модель тіла Максвелла.
13. Механічна модель тіла Бінгама. Механічна модель тіла Шведова.
14. Криві повзучості.
15. Механічна модель стандартного в'язкого пружного тіла Максвелла-Томпсона. Механічна модель тіла Бюргерса.
16. Системи реальних рідин.
17. Течія матеріалу та рівняння, що її описують.
18. Криві течії псевдопластичних матеріалів.
19. Криві течії матеріалів: дилатантна течія, бінгамівська течія; течія Балклі-Гершеля; тиксотропна течія; антитиксотропна течія; реопексна течія.
20. Повзучість харчових матеріалів в умовах усебічного осьового стиснення.
21. Визначення фізико-механічних характеристик харчових матеріалів із досліду на повзучість.