

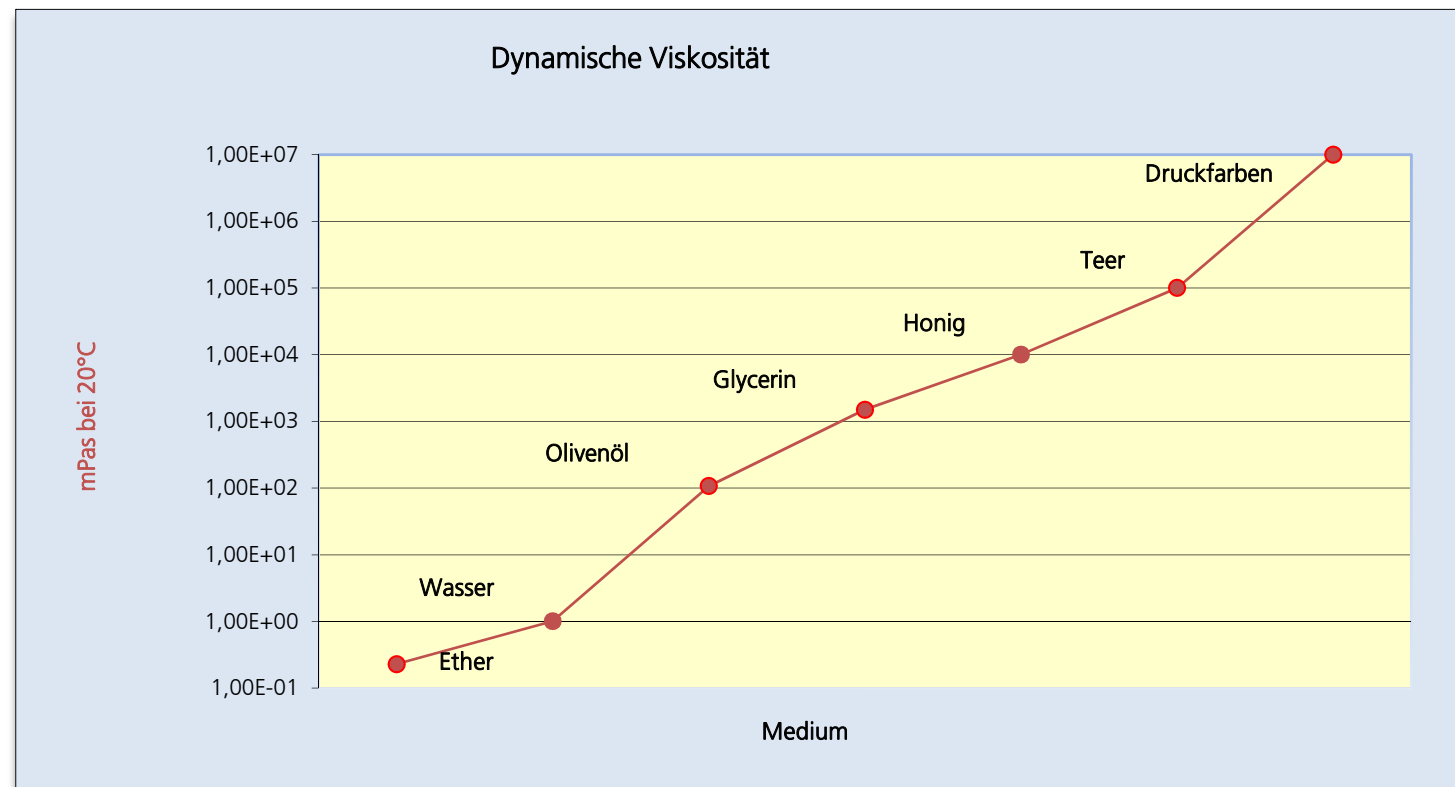
Viskosität von Flüssigkeiten

Die (dynamische) Viskosität beschreibt die Zähigkeit von Flüssigkeiten. Sie wird definiert durch den Reibungswiderstand, den eine Flüssigkeit einer Verformung durch eine Druck- oder Schubspannung entgegensetzt. Die dynamische Viskosität η (griech. Buchstabe eta) wird im Allgemeinen in Millipascalsekunden (mPas) angegeben und meist mit Hilfe eines Rotationsviskosimeters bestimmt.

Früher wurde die Viskosität auch in Poise (oder Centipoise mit $1 \text{ cP} = 1 \text{ mPas}$) angegeben.

Bei Flüssigkeiten steigt die Zähigkeit mit fallender Temperatur, neben der Viskosität einer Flüssigkeit muss also immer zugleich die Temperatur, bei der gemessen wurde angegeben werden!

Medium	mPas bei 20°C
Ether	0,23
Wasser	1,0087
Olivenöl	107,5
Glycerin	1500
Honig	10000
Teer	100000
Druckfarben	10000000



Medium	Temperatur	(dyn.) Viskosität
Alkydharze	20°C	500-3.000 mPas
Apfelmus	20°C	1.500 mPas
Babynahrung	40°C	1.400 mPas
Baumwollöl	20°C	60 mPas
Bienenhonig	40°C	2.000 mPas
Bierhefe	20°C	370 mPas
Bratensauce	80°C	110 mPas
Butter	40°C	30.000 mPas
Butterfett	40°C	45 mPas
Butterrahm, sauer	20°C	550 mPas
Dipropylenglycol	20°C	107 mPas
Druckfarben	40°C	550-2.200 mPas
Erdnussöl	40°C	40 mPas
Flüssigei	45°C	150 mPas
Flüssigseife	60°C	85 mPas
Flüssigwachs	90°C	500 mPas
Fruchtmaische	20°C	600 mPas
Fruchtsaft	20°C	50 mPas
Fruchtsaftkonzentrat	20°C	2.500 mPas
Gelatine	45°C	1.200 mPas
Gemüsesuppe	20°C	430 mPas
Getriebeöl SAE 140	20°C	2.700 mPas
Getriebeöl SAE 90	20°C	700 mPas
Glukose	25-30°C	4.300-6.800 mPas
Glykol	20°C	40 mPas
Glyzerin 100%	20°C	1.490 mPas
Glyzerin 100%	10°C	4.500 mPas
Glyzerin 100%	0°C	12.100 mPas
Handcreme	20°C	8.000 mPas
Harzlösung	20°C	7.100 mPas
Hydrauliköl HLP 100	20°C	300 mPas
Hydrauliköl HLP 46	20°C	120 mPas
Hydrauliköl HLP 68	20°C	195 mPas
Joghurt	40°C	150 mPas
Kakaobutter	60°C	50 mPas
Kakaomasse	20°C	4.000 mPas
Kaliumhydroxid	20°C	67 mPas
Knochenöl	20°C	300 mPas
Kokosöl	20°C	60 mPas
Kondensmilch	40°C	80 mPas
Kondensmilch, gezuckert	20°C	6.100 mPas
Konfitüre	20°C	8.500 mPas
Lacke (25% Pigmente)	20°C	3.000 mPas

Medium	Temperatur	(dyn.) Viskosität
Latexemulsion	20°C	200 mPas
Lebertran	40°C	35 mPas
Leinsamenöl	40°C	30 mPas
Liköre	20°C	10-100 mPas
Maisöl	60°C	30 mPas
Malzextrakt	20°C	9.500 mPas
Maschinenöl, leicht	20°C	150 mPas
Maschinenöl, schwer	20°C	600 mPas
Mayonnaise	20°C	2.000 mPas
Melasse 80°Bx	20°C	10.000 mPas
Melasse 83°Bx	20°C	50.000 mPas
Melasse 85°Bx	20°C	100.000 mPas
Milch	20°C	2 mPas
Molke	40°C	800-1.500 mPas
Motoröl SAE 10	20°C	50 mPas
Motoröl SAE 15	20°C	130 mPas
Motoröl SAE 15W40	20°C	390 mPas
Motoröl SAE 15W40	-15°C	3.000 mPas
Motoröl SAE 5	20°C	30 mPas
Motoröl SAE 50	20°C	750 mPas
Natronlauge 50%	20°C	45 mPas
Olivenöl	40°C	40 mPas
Ölsäure	20°C	40 mPas
Palmöl	40°C	45 mPas
Paraffineemulsion	20°C	3.000 mPas
Pectin	40°C	300 mPas
Polyesterharz	30°C	3.000 mPas
Polymerlösung	20°C	20.000 mPas
Polyol (A-Komponente)	10°C	85.000 mPas
Polyol, unpigmentiert	20°C	500-5.000 mPas
Pudding	40°C	1.000 mPas
Rahm (30-50% Fettgehalt)	20°C	15-115 mPas
Rapsöl	20°C	160 mPas
Reinigungsemulsion	70°C	2.420 mPas
Rizinusöl	20°C	1.000-1.500 mPas
Salatdressing	20°C	1.300-2.600 mPas
Schaumspise	40°C	1.500 mPas
Schmelzkäse	60°C	30.000 mPas
Schmieröl	20°C	60-200 mPas
Schokoladensauce	50°C	280 mPas
Schweinefett	40°C	65 mPas
Shampoo	20°C	3.000 mPas
Sojaöl	20°C	60 mPas

Medium	Temperatur	(dyn.) Viskosität
Sojaöl, behandelt	20°C	600-800 mPas
Stärkelösung, 25°Bé	20°C	300 mPas
Tomatenketchup	30°C	1.000 mPas
Transformatorenöl	20°C	30 mPas
Transformatorenöl	10°C	75 mPas
Turbinenöl	20°C	200-1.100 mPas
Vitaminöl	10°C	4.500 mPas
Walöl	20°C	100 mPas
Wasserlack	20°C	900 mPas
Zahnpasta	40°C	70.000 mPas
Zuckerlösung 65°Bx	20°C	120 mPas
Zuckerlösung 70°Bx	20°C	400 mPas

°Bx = °Brix

°Bé = °Baumé