

**ЖЕЛАТИН ФОТОГРАФИЧЕСКИЙ****Метод определения вязкости  
и падения вязкости**Photographic gelatine  
Method of determination of viscosity  
and viscosity decrease**ГОСТ**  
**25183.4—82**  
**(СТ СЭВ 2395—80)**

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 24 марта 1982 г. № 1203 срок действия установлен

с 01.01.1983 г.  
до 01.01.1991 г.

**Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

Настоящий стандарт устанавливает метод определения вязкости и падения вязкости фотографического желатина.

Метод основан на определении вязкости раствора желатина при определенной температуре и падения вязкости после определенного времени выдержки на капиллярном вискозиметре.

Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 2395—80.

**1. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ**

1.1. Отбор проб — по ГОСТ 25183.1—82.

**2. АППАРАТУРА, ПРИБОРЫ И РЕАКТИВЫ**

Вискозиметр типа ВПЖ-2 по ГОСТ 10028—81, U-образный с постоянной, равной  $1 \cdot 10^{-7}$ — $3 \cdot 10^{-7}$  м<sup>2</sup>/с, или вискозиметр Гепплера с шариком, время падения которого в растворе желатина равно от 1 до 2 мин.

Термостат водяной, обеспечивающий измерение при температуре  $(40 \pm 0,1)$  °С.

Термостат воздушный с температурой  $(40 \pm 0,1)$  °С.

Фильтр стеклянный класса ПОР 100—160 по ГОСТ 9775—69.

Цилиндр измерительный по ГОСТ 1770—74.

Пробка резиновая с узким отверстием.

Колба коническая по ГОСТ 10394—72, вместимостью 300 см<sup>3</sup>, тщательно вымытая и выдержанная в сушильном шкафу при 160°C не менее 1,5 ч.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709—72, предварительно прокипяченная и охлажденная.

### 3. ПОДГОТОВКА К ИСПЫТАНИЮ

3.1. 20 г желатина (в пересчете на сухое вещество) взвешивают с погрешностью не более 0,01 г, помещают в колбу, заливают рассчитанное количество воды, взятой с погрешностью не более 0,5 см<sup>3</sup>, закрывают колбу резиновой пробкой с узким отверстием (для выхода воздуха) и оставляют раствор при комнатной температуре в течение 1 ч для набухания желатина. Во время набухания желатина периодически перемешивают. Колбу с набухшим желатином помещают в термостат, нагретый до 65—70°C и при осторожном перемешивании желатин растворяют 30 мин, при этом температура раствора не должна превышать 60°C. Затем колбу вынимают из термостата и раствор охлаждают до 41—43°C. Определение вязкости проводят не позднее 30 мин после охлаждения раствора.

### 4. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ

#### 4.1. Определение вязкости

Приготовленный по п. 3.1 раствор желатина фильтруют через стеклянный фильтр, вливают в вискозиметр и помещают в термостат с температурой  $(40 \pm 0,1)^\circ\text{C}$ , выдерживают в нем 10—15 мин и проводят два параллельных определения, в каждом определении измеряют время истечения два раза.

За результат испытания принимают среднее арифметическое значение четырех измерений, допускаемые расхождения между которыми не должны превышать 0,7 %. Вязкость выражают в 0,01 Па·с.

Примечание. Плотность 10%-ного раствора желатина при 43°C принимают равной 1,025.

#### 4.2. Определение падения вязкости

100 см<sup>3</sup> раствора желатина, приготовленного по п. 3.1, наливают в колбу, закрывают часовым стеклом и помещают в термостат. После выдержки раствора желатина в воздушном термостате при температуре  $(40 \pm 1)^\circ\text{C}$  в течение 24 ч определяют вязкость по п. 4.1.

**5. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ**

5.1. Падение вязкости ( $X$ ) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{(\eta_1 - \eta_2) \cdot 100}{\eta_1},$$

где  $\eta_1$  — вязкость раствора желатина до выдержки в термостате (начальная вязкость), 0,01 Па·с;

$\eta_2$  — вязкость раствора желатина после выдержки в термостате, 0,01 Па·с.

За результат испытания принимают среднее арифметическое значение двух параллельных определений, допускаемые расхождения между которыми не должны превышать 0,5 %.