

RESUME :

Le but de ce travail est d'étudier le comportement rhéologique des différentes huiles végétales agro-alimentaires, commercialisées et disponibles dans le marché.

La détermination des caractéristiques rhéologiques des huiles choisies est basée sur les résultats obtenus à partir de l'expérience faite à l'aide du rhéomètre MCR 302.

L'interprétation des résultats de notre travail permet de déduire que les fluides étudiés ont un comportement assimilé à celui d'un fluide newtonien.

ملخص

الغرض من هذا العمل هو دراسة سلوك الانسيابية لمختلف الزيوت النباتية الغذائية والمتوفرة في السوق.

يتم تحديد الصفات الانسيابية للزيوت المختارة بناء على النتائج المتحصل عليها من التجربة , باستخدام مقياس غلفاني (rhéomètre MCR 302).

ما يمكن استخلاصه من تفسير نتائج التجربة أن السوائل المدروسة لها نفس سلوك السوائل النيوتونية.