

A rostos gyümölcslevek viszkozitása hűtés hatására nő, hígítás hatására csökken. Végezzünk méréseket annak eldöntésére, hogy a két hatás közül melyik az „erősebb”! Mi történik a viszkozitással, ha az abszolút hőmérsékletet és a koncentrációt ugyanolyan arányban (pl. 5, 10, 15 százalékkal) csökkentjük? Keressünk olyan módszert, amellyel a viszkozitások aránya egyszerűen mérhető?