

Суспензії. Умови їх утворення та властивості. Пасти - концентровані суспензії. Приклади суспензій серед продуктів харчування.

Суспензії – це суміші порошків в рідині (тип Т/Ж). Дисперсна фаза в суспензіях містить частинки порівняно великих розмірів (більше 10^{-4} см), тому суспензії по здатності до осідання нестійкі. Їм не властиві осмотичний тиск, броунівський рух і дифузія. Частинки можуть нести на своїй поверхні подвійний електричний шар, що сприяє їх стабілізації, але під впливом електролітів суспензії коагулюють або утворюють агрегати. Суспензії гідрофільних часток стійкі у воді, але нестійкі в вуглеводнях. Їх стійкість підвищується в присутності поверхнево-активних речовин. Підвищенню стабілізації суспензій сприяє також утворення заряду на поверхні частинок.

Пасти - це висококонцентровані стабільні суспензії (типу Т/Ж), в яких частинки дисперсної фази пов'язані за рахунок молекулярних сил і з цієї причини не здатні до взаємному переміщенню. У таких високов'язких (пластично-в'язких) системах майже все дисперсійне середовище сольватно пов'язане з дисперсною фазою. Таким чином, пасти займають проміжне положення між порошками і суспензіями. У них можуть протікати процеси, характерні для колоїдних систем з внутрішньою структурою. Велике практичне значення таких концентрованих систем обумовлено їх пластичністю.

Прикладами суспензій серед продуктів харчування є всі харчові пасти: томатна, шоколадна, сирна та інше.