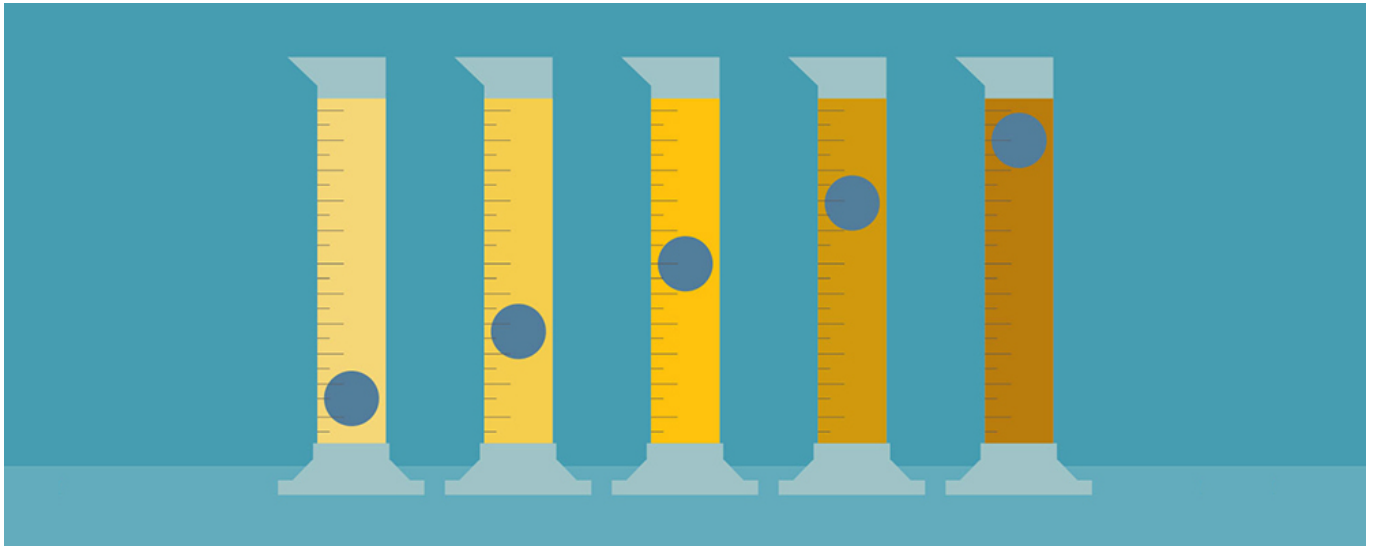


ویسکوزیته روغن چیست؟

نویسنده: مدیر آی سورسز تاریخ: ۱۴۰۳/۰۳/۰۸ زمان مطالعه: ۲ دقیقه بازدید: ۵



ویسکوزیته روغن چیست؟ ویسکوزیته یا گرانیروی روغن (viscosity)، به غلیظ بودن یا رقیق بودن مایع گفته می‌شود. ویسکوزیته عسل بالا

ویسکوزیته روغن چیست؟

ویسکوزیته یا گرانیروی روغن (viscosity)، به غلیظ بودن یا رقیق بودن مایع گفته می‌شود.

ویسکوزیته عسل بالا و ویسکوزیته آب آشامیدنی پایین است

ویسکوزیته اندازه گیری مقاومت روغن در برابر جریان است. با افزایش دما کاهش می یابد (رقیق می شود) و با کاهش دما افزایش می یابد (یا غلیظ می شود). این شرایط توضیح می دهد که چرا یک روغن در تابستان با دمای 25 درجه سانتیگراد (78 درجه فارنهایت) بسیار راحت تر جریان می یابد در مقایسه زمستان با دمای منهای 25 درجه سانتیگراد (منهای 13 درجه فارنهایت) که جریان یافتن روغن بسیار دشوار می گردد.

همه روغن ها به یک شکل به تغییر در دما پاسخ نمی دهند. بسیاری از روغن ها توانایی مقاومت در برابر تغییرات ویسکوزیته به دلیل تغییر دما را دارند. به این خاصیت به اصطلاح Viscosity Index روغن یا VI گفته می شود. هرچه VI روغن بالاتر باشد ، ویسکوزیته آن با تغییرات دمایی کمتر دچار تغییر می شود.

فواید روغنهای دارای VI بالاتر:

افزایش کلی ویسکوزیته در دماهای بالاتر که منجر به کاهش مصرف روغن و سایش کمتر می شود.

کاهش ویسکوزیته در دماهای پایین تر ، که باعث کاهش مصرف سوخت و استارت بهتر می شود.

محصولات صنعتی براساس دمای کارکرد و نوع ویسکوزیته به ایزو گریدهای مختلفی تقسیم می شوند که به شرح ذیل است:

1000 ، 680 ، 460 ، 320 ، 220 ، 150 ، 100 ، 68 ، 46 ، 32 ، 22 ، 15 ، 10

بر اساس ایزو گریدهای فوق الذکر هر چه عدد بیشتر باشد گرانروی (ویسکوزیته) روغن بیشتر می باشد.

#oil viscosity #ویسکوزیته روغن