А.С. Михайлов, М.А. Сакварелидзе, Д.И. Толкунов

Сравнительные испытания свойств пищевого и инертного

фотографического желатина 27-31

***Аннотация***

***Исследована возможность замены фотографического желатина на желатин пищевой категории в светочувствительных слоях кинофотоматериалов. Проведены сравнительные испытания сенситометрических характеристик светочувствительных слоёв, содержащих различные образцы желатин, а также рассмотрено влияние продолжительности хранения эмульсии с различными типами желатин на сенситометрические характеристики.*** ***Полученные результаты могут иметь большое практическое значение в технологии производства и эксплуатации кинофотоматериалов.***

***Ключевые слова: пищевой желатин, инертный желатин, химическая сенсибилизация, спектральная сенсибилизация, сенситометрические характеристики.***

COMPARATIVE TESTS OF PROPERTIES OF THE FOOD AND INERT PHOTOGRAPHIC GELATIN

A. Mikhailov, M. Sakvarelidze, D. Tolkunov

***Abstract***

***Investigated a possibility of replacing the photographic gelatin for edible gelatin in the light-sensitive layers. Carried out comparative tests of sensitometric characteristics of light-sensitive layers containing different samples of gelatin and also consider the influence of the storage duration of emulsions with different types of gelatin on its sensitometric characteristics. Obtained results can have a great practical value in the technology of production and exploitation of film photographic materials.***

***Keywords: edible gelatin, inert gelatin, chemical sensitization, sensitometric characteristics.***

***Литература***

1*. Михайлов А.С., Сакварелидзе М.А., Орурк О.И.* Пищевые желатины в качестве альтернативы фотографическому желатину. МТК, 2012, №1(23), с. 29-35.

2. *Булычев Э.Ю., Гапонова В.Е., Шапиро Б.И., Михайлов А.С.* Разработка нового способа получения фотографического желатина. Вестник МИТХТ, 2010. Т. 5, вып.2, с. 69-72.