Corrigendum to

Material functions for constant-strain-rate
elongational flows

Rheol. Acta 21, 692–698 (1982)

J. David

Institute of Hydrodynamics, Czechoslovak Academy
of Sciences, Prague

- 1) In eq. (3) the symbol d_{ij} should be changed to a_{ij} .
- 2) In eq. (4) the right-hand side of it should be multiplied by $1/2$.
- 3) Eq. (5) should read $d_{ij} = a_{ij}$ for $i = j$.
- 4) The left-hand side of eq. (9c) should be d_{33} .
- 5) In the immediately below eq. (20) the equality should read $\gamma = 2 \sqrt{I_2}$.
- 6) In the second line of eq. (22) and eq. (23) the first minus sign should be changed to plus sign.

- 7) In eq. (25) the symbol ϕ_i should be changed to ϕ_1 .
- 8) The first line on page 696 should read "Next we substitute for d_{ii} from $d_{ii} = -(d_{kk} + d_{jj})$ in ...".
- 9) In eq. (27) and (28) the term $4\lambda\phi_2 I_2$ should read $4\lambda^2\phi_2 I_2$.
- 10) The left-hand side of eq. (32) should read η_e .
- 11) In the line immediately above eq. (36) the equality should read $I_2 = (\gamma/2)^2$.
In eq. (36) the term in parenthesis should be $(\lambda\gamma/2)$.

(Received June 3, 1983)

Authors' address:
Dr.-Ing. J. David
Institute of Hydrodynamics of ČSAV
Podbabská 13
ČSSR-16612 Praha 6

907

ANNOUNCEMENTS

Tagung für Lebensmittelrheologie

in der Woche vom 12. – 16. März 1984 in Detmold

Die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. Detmold und die Deutsche Rheologische Gesellschaft veranstalten in Zusammenarbeit mit der Bundesforschungsanstalt für Getreide- und Kartoffelverarbeitung in der Woche vom 12. – 16. März 1984 in Detmold eine Tagung für Lebensmittelrheologie.

Verschiedene Wissenschaftler haben zugesagt, über Neuentwicklungen auf dem Gebiet der Rheologie und Rheometrie sowie über die Rheologie und Textur der verschiedenen Lebensmittel wie Milch, Fleisch, Brot, Gemüse und Obst und deren Produkte vorzutragen. Darüber hinaus soll über das Fließverhalten einzelner Komponenten der Lebensmittel wie Eiweiß, Stärke, Lipide, andere Kohlehydrate und Hydrokolloide sowie deren Beeinflussung der physikalischen Eigenschaften und der Qualität der Lebensmittel, in denen sie vorkommen, berichtet werden.

Den Herstellern von rheologischen Meßapparaten wird die Möglichkeit einer Vorstellung ihrer Geräte und Meßverfahren

für den Lebensmittelsektor in Form einer Ausstellung und durch Vorträge geboten.

Die Tagung will allen Teilnehmern – Rheologen, Lebensmitteltechnologen und Verfahrenstechnikern – die Möglichkeit bieten, durch Referate, Diskussionen und Meinungsaustausch einen Einblick in die Problematik und die Lösungswege auf den benachbarten Teilgebieten zu gewinnen, eine Bilanz des Erreichten und Bekannten zu ziehen und Impulse für ihre weitere Tätigkeit zu erhalten.

Alle Interessenten, die an der Tagung als Vortragende, Zuhörer oder Aussteller teilnehmen wollen oder die Zustellung eines Tagungsprogramms wünschen, werden gebeten, Anfragen und Korrespondenz an die folgende Adresse zu richten:

Dr. D. Weipert
Bundesforschungsanstalt für Getreide-
und Kartoffelverarbeitung
Schützenberg 12/Postfach 23
D-4930 Detmold

Für die Schriftleitung verantwortlich: Prof. Dr. H. Giesekus, Abteilung Chemietechnik der Universität Dortmund,
Postfach 500500, D-4600 Dortmund 50

Anzeigenverwaltung: Springer-Verlag GmbH & Co. KG, Kurfürstendamm 237, 1000 Berlin 15. – Verantwortlich für den
Anzeigenteil: E. Lückermann. – Verlag: Dr. Dietrich Steinkopff Verlag GmbH & Co. KG, Postfach 111 008,
D-6100 Darmstadt 11 – Gesamtherstellung: Graphischer Betrieb Konrad Triltsch, D-8700 Würzburg