

Dynamische Viskosität η

Zentipoise [cP] Millipascalsekunde [mPa*s] oder [g/(m*s)]	Pascalsekunde [Pa*s] oder [kg/(m*s)]	Poise [P]	[psi*s] oder [lbf*s/in ²]	Beispiel
0,32	0,00032	0,0032	0,047	Aceton (20°C)
1	0,0010	0,010	0,15	Wasser (20°C)
2	0,0020	0,020	0,29	Milch (20°C)
4	0,004	0,040	0,58	
6	0,006	0,060	0,87	
10	0,010	0,100	1,45	
15	0,015	0,150	2,18	
20	0,020	0,200	2,9	
30	0,030	0,300	4	
40	0,04	0,400	6	Olivenöl (40°C)
50	0,05	0,500	7	
60	0,06	0,600	9	
70	0,07	0,700	10	
80	0,08	0,800	12	Olivenöl (20°C)
90	0,09	0,900	13	
100	0,10	1,000	15	
125	0,13	1,25	18	
150	0,15	1,50	22	
175	0,18	2	25	
200	0,20	2	29	
250	0,25	3	36	
300	0,30	3	44	
400	0,40	4	58	
500	0,50	5	73	Flüssigwachs (90°C)
750	0,75	8	109	
1.000	1,0	10	145	Pudding (40°C)
1.500	2	15	218	Glyzerin (20°C)
2.000	2	20	290	Honig (40°C)
2.500	3	25	363	
3.000	3	30	435	Shampoo (20°C)
5.000	5	50	725	
6.895	7	69	1.000	
7.500	8	75	1.088	
10.000	10	100	1.450	Honig (20°C)
15.000	15	150	2.176	
20.000	20	200	2.901	
30.000	30	300	4.351	Butter (40°C)
40.000	40	400	5.802	
50.000	50	500	7.252	
70.000	70	700	10.153	Zahnpasta (40°C)
100.000	100	1.000	14.504	Teer (20°C)
200.000	200	2.000	29.008	
500.000	500	5.000	72.519	
1.000.000	1.000	10.000	145.038	

kinematische Viskosität $\nu = \frac{\eta}{\rho} = \frac{\text{dynamische Viskosität}}{\text{Dichte}}$