Druck beim Popcorn untersuchen

VariableVista | Interaktive Wissenschaft Untersuchung

Name: _____ **Klasse / Stunde:** _____ **Datum:** _____

UNTERSUCHUNGSFRAGE

Wie beeinflusst die Feuchtigkeit der Maiskörner ihr Aufplatzen?

1 Vorhersage

Bei welcher Behandlung werden deiner Vorhersage nach die meisten Körner aufplatzen?

- ○ **Getrocknet** — 250°F für 30 min
- ○ **Normal** — Unbehandelt
- ○ **Eingeweicht** — Wasser für 4+ Stunden

Warum? _____

_____

2 Speichern Sie Ihre Daten

Behandlung	Feuchte (%)	Geplatzt / 100	Nicht geplatzt	Aussehen/Notizen
Getrocknet				
Normal				
Eingeweicht				

3 Mit anderen Gruppen vergleichen

Vergleiche mit vier anderen Gruppen. Notiere für jede Behandlung die durchschnittliche Anzahl geplatzter Körner.

Getrockneter Durchschnitt: _____ Geplatzt / 100

Normaler Durchschnitt: _____ Geplatzt / 100

Mittelwert eingeweicht: _____ Geplatzt / 100

4 Endgültige Analyseerklärung

Nach unseren Daten und den Mittelwerten der anderen Gruppen platzten die _____ Körner am häufigsten

Die Beweise, die diese Schlussfolgerung stützen, sind: _____

_____

Ich denke, die Feuchtigkeit beeinflusste das Aufplatzen, weil _____

_____