

Fremstilling af en velsmagende chili-kakaodrik

Navn: _____ Klasse: _____ Dato: _____

Baggrund	<p>Når et nyt levnedsmiddelprodukt skal lanceres, er det vigtigt at det er optimeret efter de kommende kunders smag. Derfor skal ske en række afprøvninger af smagen.</p> <p>Formålet er at fremstille en chili-kakaodrik med en scovilleværdi som passer godt med de flestes smag.</p>
Plan	<p>Materialer <i>Opstil en materialeliste til hele projektet.</i></p> <p>Fremgangsmåde <i>Opstil en fremgangsmåde med tilhørende usikkerhedsovervejelser til hvert af følgende delundersøgelser:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Beregn koncentration af capsaicin i en stamopløsning – som I evt. selv har ekstraheret.</i> • <i>Fremstil en fortyndingsrække med 4-5 fortyndinger af stamopløsningen vha. kakaomælk.</i> • <i>Udfør en sensorisk analyse for hvilken kakaomælk-chiliblanding der er optimal. Udfør eller udvid evt. undersøgelsen med en feltundersøgelse på skolen e.l.</i> • <i>Beregn scovilleværdi af den optimale blanding for deltagerne.</i> <p>Risici <i>Opstil de relevante overvejelser om risikomomenter.</i></p>
Observation	<i>Præsenter jeres data som søjle-diagram, cirkeldiagram eller andre passende figurer.</i>
Efterbehandling	<p><i>Find en måde til at bevare projektets resultat.</i></p> <p><i>Overvej hvordan forskellige udførelses- og systematiske fejl kan påvirke resultatet.</i></p> <p><i>Diskutér forskelle i optimal scovilleværdi for de enkelte deltagere – derunder grunden hertil.</i></p>