

ΜΕΛΕΤΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΕΝ'ΟΣ ΕΙΔΟΥΣ ΨΩΜΙΟΥ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



4ο ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΤΡΙΚΑΛΩΝ “ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΕΦΕΡΗΣ”

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΟΣ

- ✗ Στην έρευνα αυτή μελετούμε τον χρόνο διατήρησης ενός είδος ψωμιού (Ντεβέτα), δηλαδή τον χρόνο μέχρι το ψωμί να εμφανίσει τα πρώτα σημάδια αλλοίωσης του, ανάλογα με τις διάφορες συσκευασίες στις οποίες θα τοποθετηθεί (αλουμινόχαρτο, αεροστεγώς κλεισμένο σακουλάκι, πλαστικό δοχείο και ελεύθερο).

ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

- ✗ Ο σκοπός της έρευνας είναι διπλός. Αφενός, μας ενδιαφέρει να κατανοήσουμε σε ποια συσκευασία θα μπορέσει να διατηρηθεί καλύτερα ένα προϊόν καθημερινής χρήσης, όπως το ψωμί και αφετέρου, μας ενδιαφέρει να δούμε σε ποιες αλλοιώσεις υπόκειται το ψωμί κατά την συντήρηση του.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ

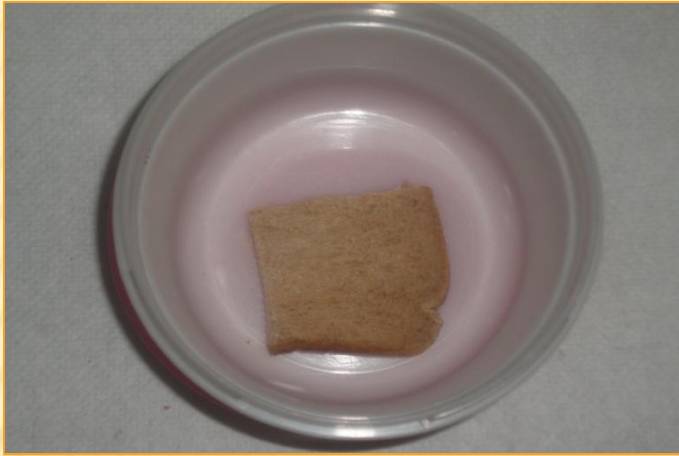
ΥΛΙΚΑ

- ➡ ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ
- ➡ ΠΛΑΣΤΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ
- ➡ ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΣΑΚΟΥΛΑ
- ➡ ΨΩΜΙ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΟ ΣΕ 4 ΦΕΤΕΣ

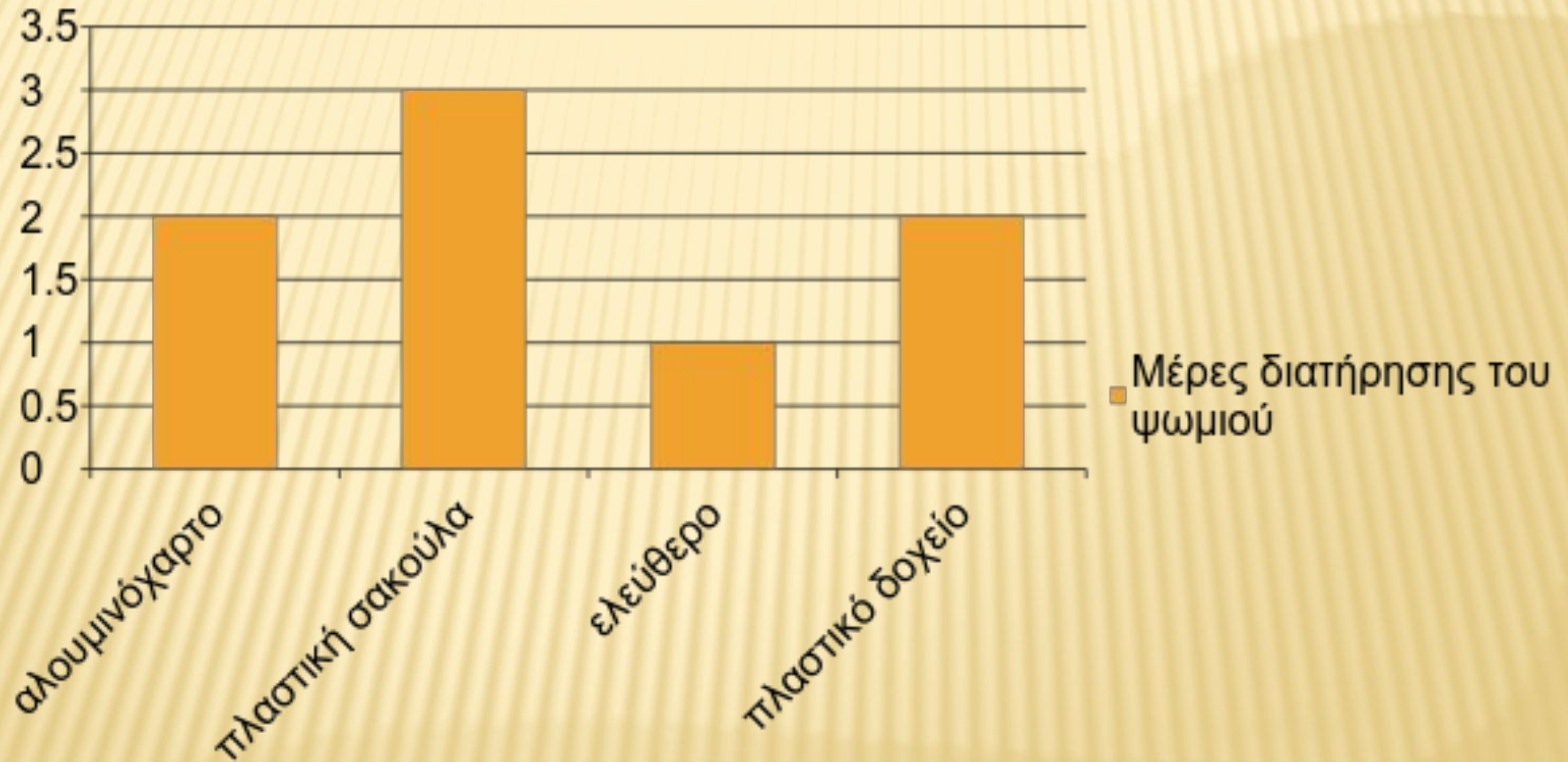
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Εκτέλεση των πειραμάτων

- ✗ Αφού κόψαμε τέσσερις φέτες από ένα ψωμί τις τοποθετήσαμε αντίστοιχα σε ένα αλουμινόχαρτο, σε μια αεροστεγώς κλεισμένη πλαστική σακούλα, σε ένα πλαστικό δοχείο και μία φέτα ψωμί δεν την τοποθετήσαμε σε καμία συσκευασία. Ύστερα απο 3 μέρες παρατηρήσαμε το αποτέλεσμα.



ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ



ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

- ✗ Τα ψωμιά τα οποία ήταν στο αλουμινόχαρτο και στο πλαστικό δοχείο ,αφού υγράθηκαν τις πρώτες 2 μέρες, μετά απο 4 μέρες μούχλιασαν. Το ψωμί το οποίο δεν είχε τοποθετηθεί σε καμία συσκευασία σκλήρυνε αρκετά από την πρώτη κιόλας μέρα.Τέλος, το ψωμί στο αεροστεγώς κλεισμένο πλαστικό σακουλάκι δεν εμφάνησε κανένα πρόβλημα.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

- ✗ Άρα από το πείραμα προκύπτει ότι η καλύτερη συσκευασία για να διατηρηθεί ένα ψωμί είναι μια αεροστεγώς κλεισμένη πλαστική σακούλα..