

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΘΕΜΑΤΩΝ ΕΡΕΥΝΑΣ & ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΣΜΟΥ

1. Η διατήρηση ανθέων σε διάφορα διαλύματα.
2. Η επίδραση της θερμοκρασίας ψησίματος του κέικ στο φούσκωμα και τον χρόνο ψησίματος.
3. Η επίδραση καυστικού υγρού σε διάφορες ποιότητες μαρμάρου.
4. Η επίδραση της θερμοκρασίας διατήρησης στην αλλοίωση λιπαρών ουσιών.
5. Η επίδραση του εμβადού του δοχείου στην ταχύτητα εξάτμισης του οиноπνεύματος.
6. Η επίδραση του φωτός στην αλλοίωση λιπαρών ουσιών.
7. Η αποτελεσματικότητα φίλτρων νερού στην καθαρότητά του.
8. Η ποιότητα εκτύπωσης μιας εικόνας σε διάφορους εκτυπωτές.
9. Η σημασία της ατμοσφαιρικής υγρασίας στην διάρκεια αποθήκευσης πορτοκαλιών.
10. Η επίδραση της συσκευασίας στην διατήρηση τυριού.
11. Η ταχύτητα καύσης διαφόρων υλικών.
12. Αφρισμός απορρυπαντικών σε διάφορες ποιότητες νερού.
13. Η σημασία της οξύτητας στην παρασκευή μαρμελάδας.
14. Η επίδραση του ηλιακού φωτός στην ποιότητα της πατάτας.
15. Η σχέση των επιμηκύνσεων ελατηρίων σκουριασμένων και μη ανάλογα με το βάρος που τοποθετούμε.
16. Η επίδραση της θερμοκρασίας στην διατήρηση της ποιότητας του κρασιού.
17. Η επίδραση του σχήματος μακαρονιών στο χρόνο ψησίματος.
18. Η επίδραση διαφορετικής αναλογίας χρώματος και άμμου στον χρόνο στράγγισης των εδαφών.
19. Η επίδραση της πυκνότητας υγρών στον χρόνο μετατροπή τους σε στερεά.
20. Η αντοχή διαφόρων ποιοτήτων ξύλου στη διάτρησή τους.
21. Η σημασία της διαφορετικής συσκευασίας αλλαντικών στη συντήρησή τους.
22. Η επίδραση αλατούχου νερού πάνω σε ένα είδος φυτού.
23. Η επίδραση του αιθυλενίου στην ωρίμανση των φρούτων.
24. Επίδραση του αλατιού στο σημείο βρασμού του νερού.
25. Επίδραση του βάθους φύτευσης βολβών στην ανάπτυξή τους.
26. Η επίδραση του αέρα στην αλλοίωση λιπαρών ουσιών.
27. Η επίδραση προσθήκης διαφορετικής ποσότητας μαγιάς στην ποιότητα ψωμιού.
28. Η θερμότητα που παράγεται σε ένα κύκλωμα το οποίο διαρέεται από ηλεκτρικό ρεύμα σε σχέση με την έντασή του.
29. Η επίδραση τη θερμοκρασίας διατήρησης παραδοσιακής γιαούρτης στη ποιότητα αυτής.
30. Η επίδραση διαφόρων συσκευασιών αυγών στην αντοχή τους.
31. Η αντοχή διαφόρων ποιοτήτων μαρμάρων σε πτώση συγκεκριμένου βάρους.
32. Πως επηρεάζει η θερμοκρασία τη διαλυτότητα ορισμένων στερεών ουσιών στο νερό.
33. Η επίδραση διαφόρων υποστρωμάτων εδάφους στην καθ ύψος ανάπτυξη φυτών.
34. Η μελέτη της βλαστικής ικανότητας του φυτού σε σχέση με την υγρασία
35. Πως επηρεάζει η ποσότητα του λεμονιού στο χρώμα του μαύρου τσαγιού.
36. Μεταβολή στο χρόνο στεγνώματος χρώματος ανάλογα με την ποσότητα διαλύτη που περιέχει.
37. Η αποσύνθεση των απορριμάτων σε σχέση με την θερμοκρασία.
38. Λυγισμός ξύλινης ράβδου σε σχέση με το μήκος της.
39. Η επίδραση της ποσότητας βουτύρου στην ευθρυπτότητα του κέικ.

- 40. Η ταχύτητα αλέσματος του καφέ σε σχέση με την ποιότητά του.
- 41. Η ρευστότητα της μαρμελάδας ανάλογα με την ποσότητα ζάχαρης που περιέχει.
- 42. Η επίδραση του φωτός στην ανάπτυξη των φυτών.
- 43. Η μεταβολή του χρώματος του φυτού σε διάφορες ποσότητες φωτός.
- 44. Η επίδραση της θερμοκρασίας στο ψήσιμο του ψωμιού.

Πηγή: <http://kamarianou.blogspot.gr/>