

## 45 προτάσεις ερευνών

1. Η ποιότητα εκτύπωσης μιας εικόνας σε διάφορους εκτυπωτές.
2. Η επίδραση του PH του εδάφους στην ανάπτυξη ενός φυτού.
3. Η διατήρηση του άνθους διαφόρων φυτών σε διάφορα διαλύματα
4. Η επίδραση της θερμοκρασίας ψησίματος του κέικ στο φούσκωμα και τον χρόνο ψησίματος
5. Η επίδραση καυστικού υγρού σε διάφορες ποιότητες μαρμάρου
6. Η επίδραση του εμβαδού του δοχείου στην ταχύτητα εξάτμισης του οινοπνεύματος
7. Η επίδραση της θερμοκρασίας διατήρησης στην αλλοίωση λιπαρών ουσιών
8. Η επίδραση του φωτός στην αλλοίωση λιπαρών ουσιών.
9. Η αποτελεσματικότητα φίλτρων νερού στην καθαριότητα του.
10. Η σημασία της ατμοσφαιρικής υγρασίας στην διάρκεια αποθήκευσης πορτοκαλιών
11. Η επίδραση της συσκευασίας στην διατήρηση τυριών
12. Η ταχύτητα καύσης διαφόρων υλικών
13. Η ποσότητα δημιουργίας αφρού διαφόρων απορρυπαντικών σε διάφορες ποιότητες νερού
14. Η σημασία της οξύτητας στην παρασκευή μαρμελάδας
15. Η επίδραση του ηλιακού φωτός στην ποιότητα της πατάτας
16. Η σχέση των επιμηκύνσεων ελατηρίων σκουριασμένων και μη ανάλογα με το βάρος που τοποθετούμε
17. Η επίδραση της θερμοκρασίας στην διατήρηση της ποιότητας του κρασιού
18. Η επίδραση του σχήματος μακαρονιών στο χρόνο ψησίματος
19. Η επίδραση διαφορετικής αναλογίας χώματος και άμμου στον χρόνο στράγγισης των εδαφών
20. Η επίδραση της πυκνότητας υγρών στον χρόνο μετατροπή τους σε στερεά
21. Η αντοχή διαφόρων ποιοτήτων ξύλου στη διάτρησή τους
22. Η σημασία της διαφορετικής συσκευασίας αλλαντικών στη συντήρησή τους
23. Η επίδραση αλατούχου νερού πάνω σε ένα είδος φυτού
24. Η επίδραση του αιθυλενίου στην ωρίμανση των φρούτων
25. Επίδραση του αλατιού στο σημείο βρασμού του νερού
26. Επίδραση του βάθους φύτευσης βολβών στην ανάπτυξή τους
27. Η επίδραση του αέρα στην αλλοίωση λιπαρών ουσιών
28. Η επίδραση προσθήκης διαφορετικής ποσότητας μαγιάς στην ποιότητα ψωμιού
29. Η θερμότητα που παράγεται σε ένα κύκλωμα το οποίο διαρρέεται από ηλεκτρικό ρεύμα σε σχέση με την ένταση του

30. Η επίδραση τη θερμοκρασίας διατήρησης παραδοσιακού γιαουρτιού σε σχέση με την ποιότητά του
31. Η επίδραση διαφόρων συσκευασιών αυγών στην αντοχή τους
32. Η αντοχή διαφόρων ποιοτήτων μαρμάρων σε πτώση συγκεκριμένου βάρους
33. Πως επηρεάζει η θερμοκρασία τη διαλυτότητα ορισμένων στερεών ουσιών στο νερό
34. Η επίδραση διαφόρων υποστρωμάτων εδάφους στην καθ ύψος ανάπτυξη των φυτών
35. Η μελέτη της βλαστικής ικανότητας του φυτού σε σχέση με την υγρασία
36. Πως επηρεάζει η ποσότητα του λεμονιού στο χρώμα του μαύρου τσαγιού
37. Μεταβολή στο χρόνο στεγνώματος χρώματος ανάλογα με την ποσότητα διαλύτη που περιέχει
38. Η αποσύνθεση των απορριμάτων σε σχέση με την θερμοκρασία
39. Λυγισμός ξύλινης ράβδου σε σχέση με το μήκος της
40. Η επίδραση της ποσότητας βουτύρου σε διάφορα χαρακτηριστικά του κέϊκ
41. Η ταχύτητα αλέσματος του καφέ σε σχέση με την ποιότητα του
42. Η ρευστότητα της μαρμελάδας ανάλογα με την ποσότητα ζάχαρης που περιέχει
43. Η επίδραση του φωτός στην ανάπτυξη των φυτών
44. Η μεταβολή του χρώματος του φυτού σε διάφορες ποσότητες φωτός
45. Η επίδραση της θερμοκρασίας στο ψήσιμο του ψωμιού