**METODEKORT: FORBEDRE 2**



**Test af yoghurt #2 - kriterier til løsning og udførsel af eksperimentelle undersøgelser**

Start med at lave en liste som sammenfatter de forskellige kriterier og rammer for jeres produkt.

Hvad skal der til, for at I kan sige at jeres yoghurt #2 løser udfordringen?

Undersøg jeres yoghurt #2 med både kvalitative og kvantitative undersøgelser - Husk at I er blevet præsenteret for forskellige undersøgelsestyper - se tabellen nedenfor.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Kvalitativ | Kvantitativ |
| Ske-test |  |  |
| Dråbetest |  |  |
| pH måling\*\* |  | pH stickspH meter |
| Viskositet |  |  |
| Sensoriske analyser |  |  |

**Kvalitativ undersøgelse:**

Beskriv her jeres kvalitative undersøgelse - i detaljer

Indsæt resultater af jeres kvalitative undersøgelse

**Kvantitativ undersøgelse:**

Beskriv her jeres kvantitative undersøgelse - i detaljer

Indsæt resultater af jeres kvantitative undersøgelse

**Hvad ønsker vi at forbedre til næste fermentering:**

Skriv her jeres forslag til yderligere forbedringer - husk at begrunde ændringer i opsætningen med faglige argumenter