**METODEKORT: UNDERSØGE[[1]](#footnote-1) 3**



**Eksperimentelle undersøgelser**

*Tag billeder og skriv stikord ved billederne undervejs som I udfører de eksperimentelle undersøgelser, så I kan huske hvordan undersøgelsen blev udført.*

*Gruppen udnævner en skribent som indskriver i gruppe-logbogen og en fotograf der sørger for at billederne lægges ind i gruppelogbogen de rigtige steder*

Nedenstående undersøgelser kan laves på både indkøbte produkter og eget produkt.

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

\*\*Måling af pH laves i beholder som i IKKE smager på

Find ud af hvordan I vil undersøge jeres eget fermenteringsprodukt før/under/efter fermentering af mælk

***Vi har følgende aftaler i forhold til næste gang***:

1. Husk at I har forslag til litteratur I kan bruge i forhold til yoghurtproduktion [↑](#footnote-ref-1)