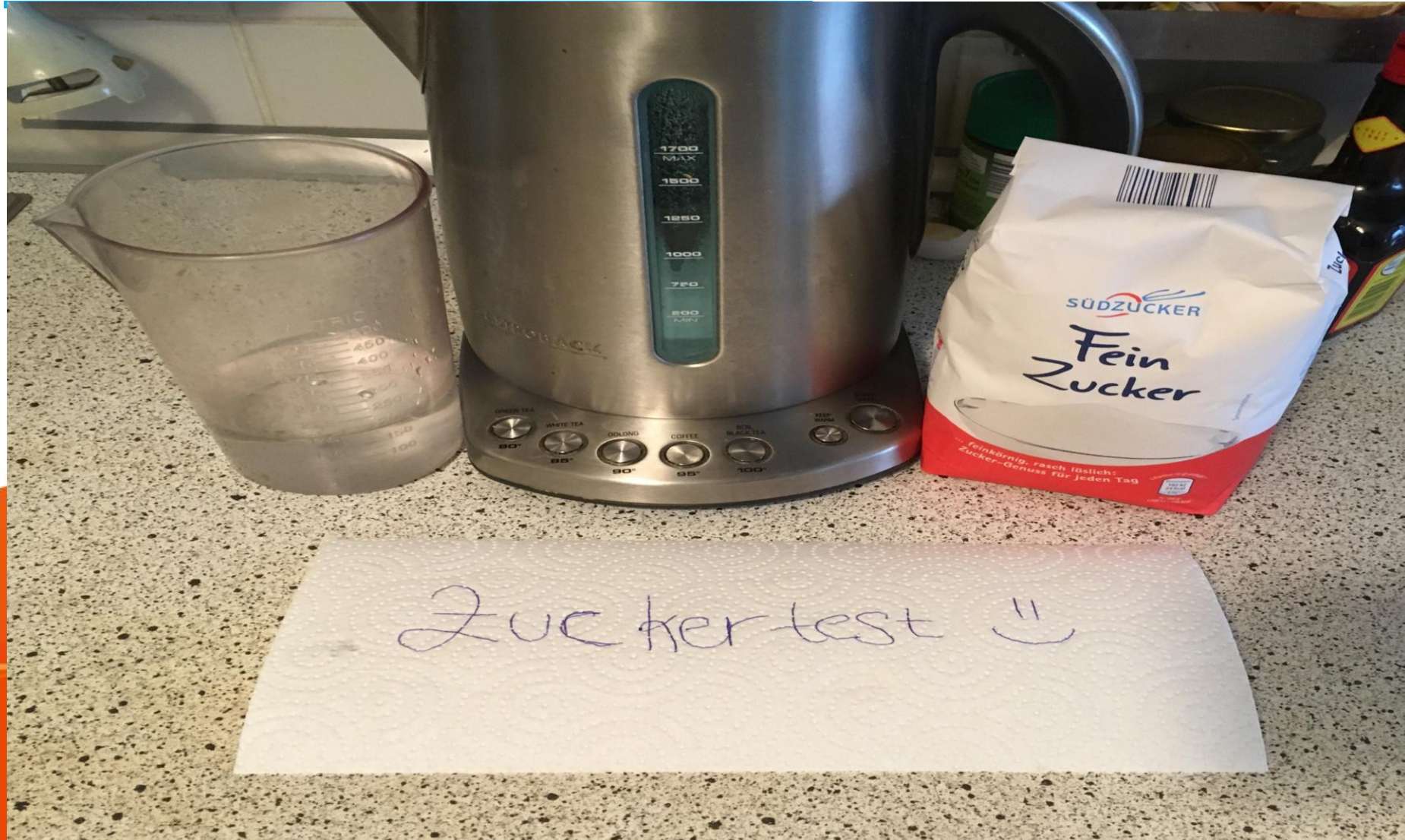


Zuckertest




Valencia Viner und Deniz Agyel 9a

Inhalt

Themenfrage:

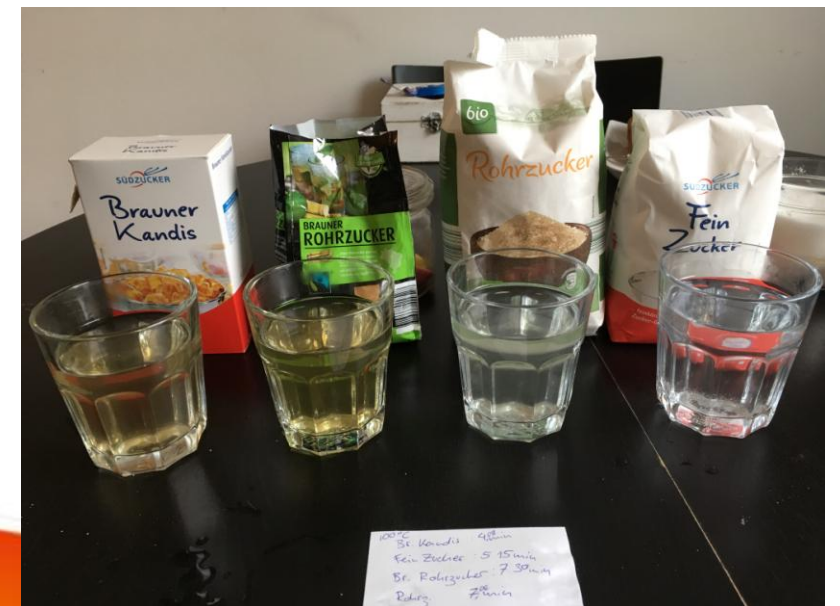
Wie lang brauchen verschiedene Zuckerarten zum Auflösen?

- In 200ml Wasser
 - 100° C
 - 90° C
 - 80° C
 - 10min im Kühlschrank und danach 100° C
- 

100° C

- 4 Gläser
- 1 Teelöffel von jeder Zuckerart
- nach jeder Minute einmal kurz umrühren
- Ergebnisse:

Zuckerart	Zeit (in min)
Brauner Kandiszucker	4:08
Weißer Zucker	5:15
Brauner Rohrzucker	7:30
Weißer Rohrzucker	7:06
Durchschnitt	6:19



90°

Zuckerart	Zeit (in min)
Brauner Kandiszucker	5:14
Weißer Zucker	4:55
Brauner Rohrzucker	5:42
Weißer Rohrzucker	5:25
Durchschnitt	5:09

80°

Zuckerart	Zeit (in min)
Brauner Kandiszucker	5:10
Weißer Zucker	5:10
Brauner Rohrzucker	5:10
Weißer Rohrzucker	5:10
Durchschnitt	5:10

10 Minuten in Kühlschrank und 100°

Zuckerart	Zeit (in min)
Brauner Kandiszucker	3:30
Weißer Zucker	4:15
Brauner Rohrzucker	5:00
Weißer Rohrzucker	4:30
Durchschnitt	4:19



Durchschnitt aller Temperaturen

