

Erhitzen und Abkühlen von Schokolade in Wasser - Funktion (MAM)

Projektteilnehmer: Daniel Brabetz - Lukas Laschitz - Christof Löscher - Stefan Schuster
Testschokolade: Lindt Lindor Milk-Lait
Raumtemperatur: 23.2

Erhitzen

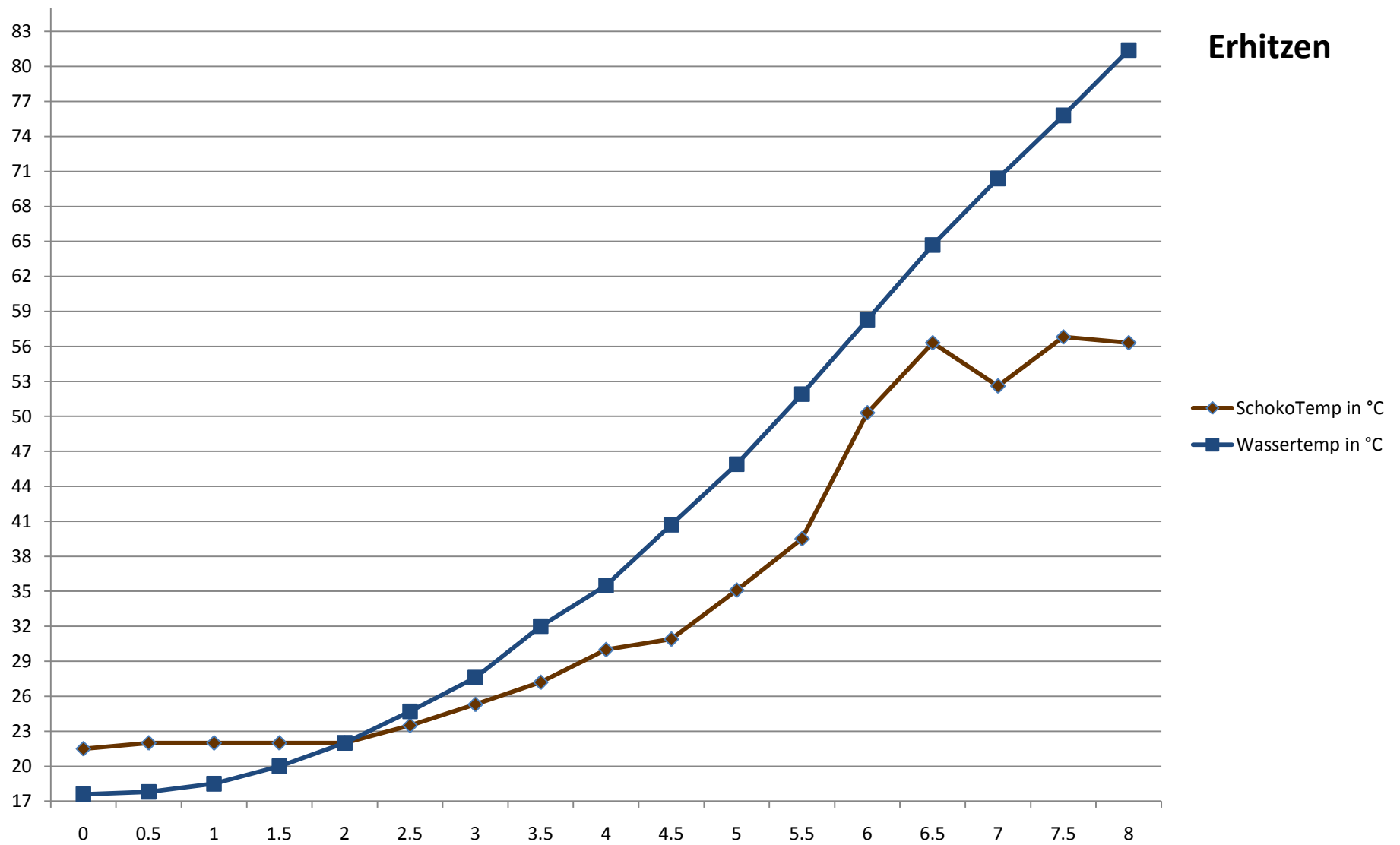
Zeit in Minuten	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8
SchokoTemp in °C	21.5	22	22	22	22	23.5	25.3	27.2	30	30.9	35.1	39.5	50.3	56.3	52.6	56.8	56.3
Wassertemp in °C	17.6	17.8	18.5	20	22	24.7	27.6	32	35.5	40.7	45.9	51.9	58.3	64.7	70.4	75.8	81.4

Abkühlen

Zeit in Minuten	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
SchokoTemp in °C	74.7	74.2	73.4	72.4	71.3	69	68.2	67.1	65.9	64.8	63.7	62.6	61.5	60.4	59.6	58.5
Wassertemp in °C	84.7	81.7	78.7	76.3	74	72.1	70.5	68.8	67.2	65.9	64.5	63.3	62.1	60.9	59.8	58.8

Konstante k Schoko	0.0098	0.0079	0.0067	0.0057	0.0098	0.0029	0.0035	0.0035	0.0029	0.0027	0.0025	0.0024	0.0022	0.0016	0.0020
Konstante k Wasser	0.0500	0.0263	0.0147	0.0111	0.0076	0.0055	0.0052	0.0045	0.0033	0.0033	0.0027	0.0025	0.0024	0.0021	0.0018

Erhitzen



Abkühlen

