

Unterscheidung von Schokolade anhand ihrer Dichte L^AT_EX Article

Frederik Rogalski

25. Februar 2019

1 Abstract

Durch präzises Messen und durch wissenschaftliche Überlegungen konnten wir die Unterschiede von Schokoladen wissenschaftlich erkennen und beweisen.

2 Motivation

Motiviert hat uns die Unterschiedlichkeit die wir in den einzelnen Schokoladen vorfinden. Keine Schokolade ist wie die andere. Jedoch wollten wir dies Wissenschaftlich beweisen.

3 Material und Methoden

Materialien:

- Schoko
- Wasser
- Seife
- Becher
- Waage

Formel: $\rho = \frac{m}{V}$

4 Ergebnisse

Tabelle 1: Oreo

Tafel Nr.	1	2	3	4	5
Masse[g]	100	101	100	98	100
Verdrängte Wassermasse [g]	93	90	87	74	91
Berechnetes Volumen Schokolade [cm^3]	93	90	87	74	91
berechnete Dichte [g/cm^3]	1.075	1.122	1.149	1.324	1.098
relative Messungenauigkeit Dichte	0.015	0.015	0.015	0.017	0.015
absolute Messungenauigkeit Dichte [g/cm^3]	0.016	0.017	0.018	0.022	0.016

Tabelle 2: Alpenmilch

Tafel Nr.	1	2	3	4	5
Masse[g]	98	97	100	101	101
Verdrängte Wassermasse [g]	89	79	93	90	88
Berechnetes Volumen Schokolade [cm^3]	89	79	93	90	88
berechnete Dichte [g/cm^3]	1.101	1.227	1.076	1.122	1.147
relative Messungenauigkeit Dichte	0.015	0.016	0.015	0.015	0.015
absolute Messungenauigkeit Dichte [g/cm^3]	0.017	0.02	0.016	0.017	0.017

Unterschiedliche Schokoladen haben unterschiedliche Dichten.

5 Fazit

Es war eine tolle Erfahrung dieses aufregende Experiment durchzuführen, welches uns vor allem auch als Team näher gebracht hat. Besonders hat mir gefallen, dass wir die leckere Schokolade danach verspeisen durften.

6 Verweise

Alle Information stammen von **Prof. Dr. Schoki** und unterliegen strengstem vertrauen!