Badano zawartość wody (w %) w serze topionym dwóch rodzajów, „A” i „B”, w zależności od czasu dojrzewania. Pomiary przeprowadzono w serze świeżym (S0) oraz w trzecim (S3) i piątym tygodniu (S5).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ser „A” | S0 | S3 | S5 |
|  | 42.3  42.5  41.0  40.8  42.4 | 38.7  38.1  39.3  37.7  39.0 | 39.4  36.5  36.3  36.3  36.6 |
| Ser „B” | S0 | S3 | S5 |
|  | 41.4  40.1  41.5  41.6  39.9 | 39.9  38.2  37.7  37.9  37.2 | 38.2  37.4  35.1  35.2  34.5 |

Cele badawcze:

1.Czy przechowywanie sera „A” wpływa istotnie na zmniejszenie się w nim zawartości wody?

2.Czy przechowywanie sera „B” wpływa istotnie na zmniejszenie się w nim zawartości wody?

3.Czy różnica w zawartości wody w terminach S0 i S3 jest istotna statystycznie?

4. Czy różnica w zawartości wody w terminach S3 i S5 jest istotna statystycznie?

5.Jakiego średniego procentu utraty wody można się spodziewać w terminach S3 i S5?