

	Biobased materialen														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
250-350 gram fruit/groente	Mandarijn 1	Kiwi	Appel 1	Aardappel 1	Mandarijn 2	Pompoen 1	Wortel	Granataappel	Appel met an	Ananas	Aardappel me	Pompoen 2	Banaan	Aardappel in	Glycetine + agar in vorm
Glycetine	1 el	1 el	1 el	1 el	1 el	1 el	1 el	1 el	1 el	1 el	1 el	1 el	1 el	1 el	190 gram
Azijn	1 el	1 el	1 el	1 el	1 el	1 el	1 el	1 el	1 el	1 el	1 el	1 el	1 el	1 el	4 gram
Suiker	1 tl	1 tl	1 tl	1 tl	1 tl	1 tl	1 tl	1 tl	1 tl	1 tl	1 tl	1 tl	1 tl	1 tl	x
Maizena	6 gram	10 gram	5 gram	2 gram	11 gram	5 gram	6 gram	8 gram	5 gram	10 gram	5 gram	10 gram	6 gram	7 gram	60 gram
Agar agar	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	3 gram	6 gram
Droogtijd	10 uren	10 uren	10 uren	10 uren	10 uren	10 uren	10 uren	10 uren	10 uren	12 uren	12 uren	10 uren	14 uren	23 uren	36 uren
Temperatuur	55 graden	55 graden	55 graden	55 graden	55 graden	55 graden	55 graden	55 graden	55 graden	50 graden	50 graden	50 graden	45 graden	40 graden	40 graden
1-4 van moeilijk naar makkelijk															
Moeitegraad verwerken (1-4)	3	3	2	3	3	1	3	2	1	1	1	1	3	3	4
Moeitegraad binden (1-4)	3	4	4	4	3	4	4	4	4	1	3	4	1	4	4
Flexibiliteit (1-4)	4	4	4	1	2	4	4	4	3	2	2	4	4	1	1
Textuur (1-4)	3	4	3	2	1	3	3	4	2	2	1	3	4	1	1
Vezeldichtheid (1-4)	1	4	2	4	3	1	4	4	2	4	2	4	4	1	1
Score	2,8	3,8	3	2,8	2,4	2,8	3,6	3,6	2,4	2	1,8	3,2	3,2	2	2,2
Score afgerond (aantal sterren)	3	4	3	3	2	3	4	4	2	2	2	3	3	2	2

1-4 van gemakkelijk naar moeilijk breekbaar

Treksterkte (N) klein oppervlakte vasthouden

Treksterkte (N) gehele oppervlakte vasthouden

ordering hoogste N = 3, laagste N = 1

Flexibiliteit/breken (1-4)

13,2 N

15,6 N

1

4

2,8

22,2 N

17,0 N

2

3

2

2,5

2,8

