	# *Thema: ajuin* ## Proef : Chocolade de smaak van ajuinen geven.	
Onderzoek	Hoe kunnen we ervoor zorgen dat chocolade naar ajuin ruikt?	
Hypothese	- Door de chocolade te laten smelten, er ajuin aan toevoegen en het vervolgens hard laten worden. - Door ajuinen bij de chocolade te leggen.	
Materiaal	Chocolade ajuin	Bakjes met deksel Snijplank Mes Koelkast
Veiligheid	Geen specifieke veiligheidsmaatregelen.	
Werkwijze	- Leg in een bakje een stuk chocolade. - Voeg hieraan ook een stukje chocolade toe. - Sluit het bakje d.m.v. de deksel af. - Laat het enkele dagen tot een week in de koelkast staan. - Ruik vervolgens aan de chocolade. Proef er eventueel van.	
Waarneming	De chocolade ruikt naar ajuin.	
Rapport	We plaatsen de doosjes in de koelkast zodat de producten minder snel slecht worden en de aroma's weggaan. Chocolade neemt die aroma's op. Het absorbeert het als het ware. De meeste geurstoffen zijn namelijk oplosbaar in vet en aangezien er in chocolade cacaoboter en eventueel melkvetten zitten, wordt de geur opgenomen door de chocolade. In witte chocolade zit het meeste vet, dus hierbij gaat het effect groter zijn.	
Bronnen	http://www.chemieleerkracht.be/experimenten/16%20Biochemie%20en%20voeding/16.1.%20Proeven/Voeding1/snoep/chocolade/Chocolade%20absorbeert%20aroma.pdf	