



Vom Korn zum Knall – Popcorn auf der Spur



SPARTE:

Jugend forscht junior

ERARBEITUNGSORT:

Xenoplex

**Schülerforschungszentrum
Gengenbach**

BETREUUNG:

Ersin Kurun

Jasna Schultheiß

Nico Feger (11)

77787 Nordrach, Marta Schanzenbach Gymnasium, Gengenbach

Jakob Weber (11)

77790 Steinach, Marta Schanzenbach Gymnasium, Gengenbach

In unserem Projekt beschäftigen wir uns mit der Herstellung von Popcorn. Unser Ziel war es herauszufinden, wie man aus Maiskörnern am besten Popcorn macht und welche Zubereitungsart uns am besten schmeckt. Dazu hatten wir verschiedene Maissorten untersucht, um zu prüfen, welche sich besonders gut für Popcorn eignen.

Wir hatten mehrere Methoden der Herstellung getestet - zum Beispiel im Popcorn-Maker, in der Pfanne, in der Mikrowelle und im Ofen - und dabei die benötigte Zeit und Temperatur gemessen. Wir verglichen die Änderung des Volumens von Maiskorn und Popcorn und die Zeit bei den vier verschiedenen Methoden. Wir schauten, ob wir Zuckermais auch zu Popcorn verarbeiten können.