
Værd at vide

Sådan måler du din vandprocent

Du kan selv måle vandprocenten i dit frø ved hjælp af en bageovn og en vægt.

Hvis du har en vægt, der kan veje med 1 grams nøjagtighed, skal du veje en prøve af på 100 gram.

Du skal nu hælde din afvejede prøve i en stanniolbakke og sætte den i ovnen i 60 minutter ved 125°C.

Når du tager frøet ud af ovnen, skal du veje det igen med det samme.

Du kan nu beregne din vandprocent således:

Eksempel:

Prøvens startvægt: 100 g

Prøvens vægt efter tørring: 83 g

100 g – 83 g = 17 g

$$17\text{g} \times \frac{100}{100\text{g}} = 17\% \text{ vand}$$

