



**resultaten opdracht 3**

Geen met kleur de ontwikkeling van de infectie in de vakken op de vorige pagina aan. Noteer voor elk voedingsmiddel of zich schimmels hebben ontwikkeld in de bakjes die niet geïnfecteerd zijn.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**conclusie opdracht 4**

Analyseer de resultaten van het onderzoek. Geef aan welke eigenschap van voedingsmiddelen het meest gevoelig is voor schimmelinfectie. Verwerk ook in de conclusie ook de gegevens uit de bakjes die niet geïnfecteerd zijn.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---