

## ΘΕΜΑΤΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

1	Επίδραση της συχνότητας ποτίσματος στην ανάπτυξη των φυτών (πχ μαρουλιού, βασιλικού, δυόσμου, σέλινου κά).
2	Επίδραση της ηλιοφάνειας στην ανάπτυξη των φυτών (πχ γερανιού, μαρουλιού, βασιλικού, δυόσμου, σέλινου κά).
3	Επίδραση του χρώματος του φωτός στην ανάπτυξη των φυτών (πχ γερανιού, μαρουλιού, βασιλικού, δυόσμου, σέλινου κά).
4	Επίδραση του είδους του φωτός (ηλιακό & φθορισμού) στην ανάπτυξη των φυτών.
5	Επίδραση της οξύτητας του εδάφους (Ph) στην ανάπτυξη των φυτών (πχ γερανιού, μαρουλιού, βασιλικού, δυόσμου, σέλινου κά).
6	Επίδραση της λίπανσης (είδος και ποσότητα) στην ανάπτυξη των φυτών (πχ γερανιού, μαρουλιού κά)
7	Έλεγχος βλαστικής ικανότητας σπόρων.
8	Επίδραση του βάθους σποράς στο φύτεμα των σπόρων (πχ φακής κά)
9	Επίδραση της πυκνότητας σποράς στην ανάπτυξη των φυτών (πχ σιταριού, αραβόσιτου, μπιζελιού, φακής κά)
10	Επίδραση του οξυγόνου και του φωτός στη βλάστηση σπόρων (πχ φακής πανσέ, αντίρρινου)
11	Επίδραση του παράγοντα φως στη φωτοσύνθεση των φυτών (πχ σιταριού, αραβόσιτου, μπιζελιού, φακής, φασολιού κά)
12	Ο γεωτροπισμός των σποροφύτων (πχ. αραβοσίτου)
13	Ο φωτοτροπισμός των σποροφύτων (πχ. μπιζελιού)
14	Μουσική και ανάπτυξη των φυτών.
15	Η αποσύνθεση διαφόρων τροφίμων (πχ πορτοκάλι, ντομάτα, πατάτα) σε διαφορετικά περιβάλλοντα (θερμοκρασίας, υγρασίας)
16	Η επίδραση της υγρασίας στην ανάπτυξη μούχλας στο ψωμί.
17	Επίδραση διαφόρων υλικών (πχ μαγιά, ζάχαρη, αλάτι) στην επιτάχυνση του ρυθμού αποσύνθεσης τροφίμων (πχ φλούδα μπανάνας)
18	Οξειδωση σιδήρου σε νερό με διαφορετική ποσότητα αλατιού.

19	Οξειδωση σιδήρου σε νερό με διαφορετική θερμοκρασία.
20	Πως επιδρά το ασβέστιο και το μαγνήσιο στην οξειδωση του σιδήρου μέσα σε άλμη.
21	Πως το χρώμα αντικειμένου επιδρά στην απορρόφηση και ανάκλαση της θερμικής ακτινοβολίας μιας φωτεινής ηλεκτρικής πηγής.
22	Επίδραση οξέων, από χυμούς φρούτων, σε μέταλλα (πχ κέρματα)
23	Ποιες ουσίες εμποδίζουν μεταλλικά καρφιά να σκουριάσουν; (πχ λάδι, λαδομπογιά, βαζελίνη, οδοντόπαστα κ.ά).
24	Ποιο μέταλλο σκουριάζει περισσότερο σε ξυδόνερο; (πχ σίδηρος, χαλκός, αλουμίνιο, νικέλιο).
25	Η συμπεριφορά του αλατιού σε σύγκριση με τη συμπεριφορά της ζάχαρης σε νερό, όταν ψυχθούν, θερμανθούν ή εξατμισθούν.
26	Επίδραση της ταχύτητας αναδευτήρα αεροποιητικής συσκευής (μίξερ) στον όγκο κρέμας γάλακτος.
27	Η επίδραση της θερμοκρασίας στην συντήρηση λαχανικών και φρούτων.
28	Η επίδραση της θερμοκρασίας διατήρησης στο χρόνο ζωής των γαλακτοκομικών προϊόντων.
29	Η επίδραση της θερμοκρασίας επώασης στην υφή της γιαούρτης.
30	Ταχύτητα πήξης γάλακτος διαφορετικής συγκέντρωσης λιπαρών ουσιών σε γιαούρτη.
31	Επίδραση της θερμοκρασίας πήξης του γάλακτος σε γιαούρτη στην υφή αυτής.
32	Η σημασία του υλικού συσκευασίας στην προστασία των μπισκότων από μηχανικές βλάβες.
33	Χρόνος βρασμού νερού με διάφορες ποσότητες αλατιού
34	Ανύψωση του νερού σε τριχοειδής σωλήνες διαφορετικής διατομής
35	Επίδραση της τάσης του ηλεκτρικού ρεύματος στην ένταση του μαγνητικού πεδίου ηλεκτρομαγνήτη.
36	Έλεγχος της διακύμανσης της θερμοκρασίας σε κουτιά με μονό και διπλό τζάμι.
37	Άνωση και πυκνότητα υγρών.
38	Επίδραση της γωνίας πρόσπτωσης ηλιακής ακτινοβολίας στην απόδοση ηλιακού στοιχείου.
39	Η θετική συμβολή της ζώνης ασφαλείας στην πρόληψη τραυματισμών σε σχέση με την ταχύτητα κίνησης (crash test σε κεκλιμένα επίπεδα)

40	Λυγισμός ράβδου και μήκος της
41	Αντοχή στην πίεση ράβδων διαφόρων υλικών.