

≡ 05

Validando os ensaios

Bel quer descobrir com o experimento a influência da farinha e do chocolate no número de cupcakes produzidos. Para isso, ela definiu a farinha e o chocolate como suas variáveis manipuláveis. Assim, os demais ingredientes deverão ficar fixos nos valores encontradas na receita base. A resposta do experimento será a quantidade de cupcakes produzidos.

Abaixo são apresentados alguns ensaios que a Bel realizou. Dentre esses ensaios, identifique o único que está de acordo com o objetivo do experimento.

Seleciona uma alternativa

A Bel usou 0,5 kg de farinha e 0,5 kg de polvilho e 2 kg de chocolate. Os demais ingredientes foram mantidos com valores iguais aos da receita base. Assim, foram produzidos 22 cupcakes.

B A Bel adicionou 0,6 kg de farinha, 0,3 kg de chocolate e manteve os demais ingredientes com valores iguais a aqueles encontrados na receita base. Concluída essa fornada de cupcakes, Bel obteve 21 cupcakes.

C Bel fez uma receita com 0,9 kg de farinha e 0,45 kg de chocolate. Não havia a quantidade de manteiga suficiente. Deste modo, Bel teve que usar metade da manteiga que a receita base indicava. Ao final, ela obteve com 29 cupcakes.

D Foi feita uma receita com 1,3 kg de farinha e 0,35 kg de chocolate. Os demais ingredientes foram mantidos nas mesmas condições apresentadas na receita base. Ao final da fornada, Bel esqueceu de contar a quantidade de cupcakes produzidos. Ela então decidiu usar como resposta do ensaio a massa total de ingredientes usados nesta receita.