1. در یک آزمون هدف بررسی اثر دمای نگهداری (در سه سطح 4، 25 و 40 درجه سانتی­گراد) و درصد چربی (در سه سطح 10، 20 و 30%) بر ویسکوزیته سس مایونز رژیمی است. داده های حاصل از میزان ویسکوزیته ظاهری در یک طرح کاملا تصادفی با آرایش فاکتوریل با استفاده از ویسکومتر چرخشی در جدول زیر آورده شده است. آنالیز واریانس و مقایسه میانگین را انجام دهید.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| دما | درصد چربی | تکرار | ویسکوزیته ظاهری |
| 4 | 10 | 1 | 5 |
| 4 | 10 | 2 | 5 |
| 4 | 10 | 3 | 4 |
| 4 | 20 | 1 | 6 |
| 4 | 20 | 2 | 6 |
| 4 | 20 | 3 | 7 |
| 4 | 30 | 1 | 8 |
| 4 | 30 | 2 | 9 |
| 4 | 30 | 3 | 9 |
| 25 | 10 | 1 | 4 |
| 25 | 10 | 2 | 5 |
| 25 | 10 | 3 | 2 |
| 25 | 20 | 1 | 4 |
| 25 | 20 | 2 | 5 |
| 25 | 20 | 3 | 6 |
| 25 | 30 | 1 | 6 |
| 25 | 30 | 2 | 6 |
| 25 | 30 | 3 | 7 |
| 40 | 10 | 1 | 1 |
| 40 | 10 | 2 | 1 |
| 40 | 10 | 3 | 2 |
| 40 | 20 | 1 | 2 |
| 40 | 20 | 2 | 2 |
| 40 | 20 | 3 | 3 |
| 40 | 30 | 1 | 4 |
| 40 | 30 | 2 | 4 |
| 40 | 30 | 3 | 4 |

1. اگر داده های فوق بر اساس ارزیابی حسی با سه ارزیاب بر مبنای ویژگی سفتی سس مایونز به دست آمده باشد، آنالیز واریانس و مقایسه میانگین را انجام دهید.