



MAD & SUNDHED | Din guide til sund mad

SØGNING



- Forside
- Nyheder
- Artikler *Nyhed!*
- Opskrifter
- Slankekursus
- Nyhedsbrev
- Leksikon
- Debatforum
- Links
- Kontakt
- Om...

- Kød uden glaslæg betyder flere bakterier

- Brugermenu

Brugernavn

Password

[\[Opret dig her!\]](#)
[\[Glem dit kodeord?\]](#)

SLANKEKURSUS

Tilmeld dig slankekurset

GRATIS
TILMELD DIG HER

STATISTIK

Artikler : 4510
 Opskrifter : 491
 Kursister : 443
 Seneste uge : 22

Annoncer fra Google

250 Visitkort gratis

Udform dem selv og tryk dem gratis. 79dkr for emballage og udbringning.
www.flyer24.dk

IBM Food Safety Manager

Gør det nemt at gennemføre og dokumentere jeres egenkontrol.
www.ibm.dk

Fødevarer

Mød DTU i Århus og Silkeborg - Og hør om Fødevarer
www.dtu.dk/Aabent_Hu

Støt Greenpeace

En time af din tid gør en forskel. Hjælp os med at forandre fremtiden!
www.greenpeace-online.net/redverden

Kød, som opbevares i kølediske uden glaslæg, har en langt højere temperatur og kimalt end kød, der opbevares under låg. Det konkluderer Fødevareregion Fyn i en undersøgelse.

Kødprodukter, som opbevares i kølemontre uden låg, har en meget højere temperatur, end myndighederne tillader. Det viser en undersøgelse fra Fødevareregion Fyn. Den konkluderer, at kød, som befinder sig i en køledisk uden låg, vil opnå en temperatur på ca. ni grader i løbet af dagen, mens kød i en køledisk med glaslæg vil have en temperatur på fem grader.

Hvis kødet ikke bliver nedkølet tilstrækkeligt, vil det afspejle sig i kimaltet, som var fem gange højere i kødet uden låg end kødet med. Laboratorieforsker Flemming Boisen, som har stået for undersøgelsen, fremhæver, at de fundne kimalt dog stadig er under det tilladte. Hvis kødet fra starten af dog havde været af dårligere kvalitet, ville det have haft stor betydning for udviklingen af kimaltet.

– Hvis der i nogle af kødprøverne som udgangspunkt havde været et højere kimalt, ville vi have set betydeligt mere fart på udviklingen af kimaltene, og kurven ville have steget brat, siger han.

Ifølge hygiejnebekendtgørelsen fra Fødevaredirektoratet stilles der ikke krav om, at fødevarer som kød skal have en temperatur under fem grader, og direktoratet har ingen planer om at skærpe teksten. Vibeke Højbjerg fra direktoratets kontor for fødevarerikkerhed mener dog, at man bør have større opmærksomhed på området.

– Hvis vi ser, at forbrugere gang på gang bliver syge, fordi vi finder temperaturen for høj i kødet, må vi se på indretningen i butikkerne. Ligesom vi kan se nærmere på, om temperaturmåleren er placeret det varmeste sted, som reglerne foreskriver, siger hun.

Kilde: Jyllands-Posten (19.4.), Derhjemme, s. 8.

MAD & SUNDHED DIN GUIDE TIL SUND MAD

Her finder du altid sunde opskrifter



Annoncer fra Google

REACH og GHS?

Spørg os DGE Envisave rådgiver om kemika- lier, sundhed, miljø og lovgivning
www.envisave.dk

Fødevarer

Læs mere i Ingeniøren Hver dag på nettet
www.ing.dk

Papør i alle størrelser

Stort varelager - Hurtig levering Egen produktion - Full-service
www.corepack.dk

MiljøFyn A/S

Autoriseret arbejdsmiljørådgiver Vi dækker hele Danmark
www.miljofyn.dk

Annoncér på dette

websted
 opskrifter sund frisk glad positiv energi mad sundhed slank vægt væggtab

opskrifter sund frisk glad

positiv energi mad sundhed
slank vægt væggtab

Synlig Sikkerhed

Skilte, ex-, rør-,
Atex opmærkning,
ventilsikring,
printere og
montage
www.eck-brady.dk

Saxlift - løfteborde

Løfteborde,
ballepressere,
gods- lifte,
rullevendere &
pallevendere.
www.saxlift.dk

Noni Juice 1L

Med EU certifikat
Køb til lave priser
www.pharmanatural.net

REACH og GHS?

Spørg os
DGE Envisave
rådgiver om
kemika- lier,
sundhed, miljø og
lovgivning
www.envisave.dk

-->

Mad & Sundhed - Din guide til sund mad
Fotobasen.dk - EuroADS.dk - 123tilbud.dk - lotsmorefree.com

CHART.DK
Placering : 3