

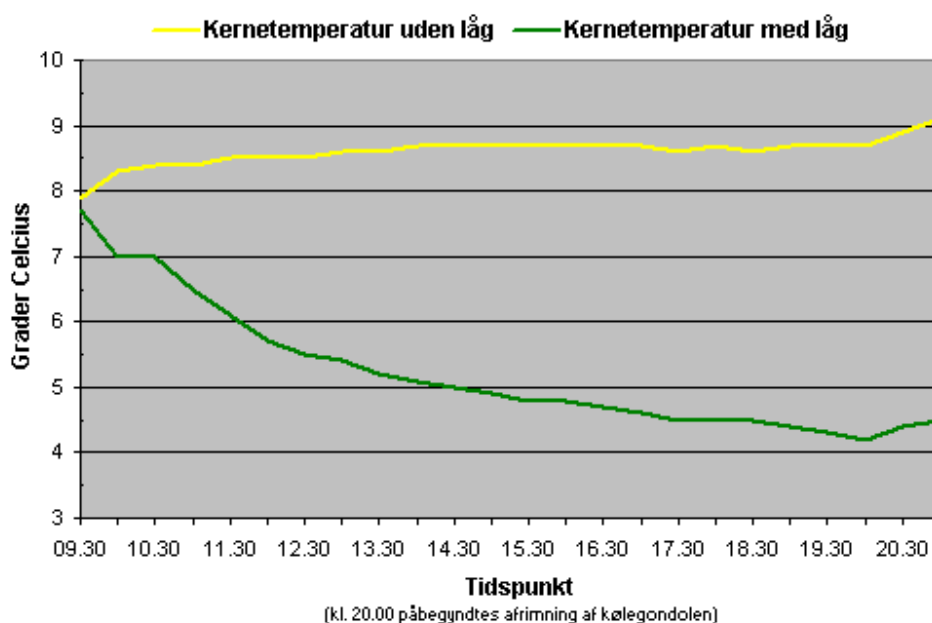
Test af kimal i kølegondoler

I regi af Fødevedirektoratets Region Fyn har vi under ledelse af laboratorieflemming Flemming Boisen ladet foretage en test af kimalts udvikling i ferske kødvarer opbevaret i henholdsvis åben gondol og i gondol med varmereflekterende glaslæg.

Hensigten med forsøget har været at påvise lysets varmestrålers skadelige indvirkning på kølevarers kernetemperatur - og dermed på betingelserne for at kimaltene kan udvikle sig u hensigtsmæssigt - når man ikke anvender beskyttelse mod den utilsigtede varmetilførsel fra belysningen.

Testen har omfattet 20 prøvepar af hakket oksekød og 20 prøvepar af medister, hvoraf halvdelen af hver blev anbragt under varmereflekterende glaslæg og den anden halvdel i åben kølegondol.

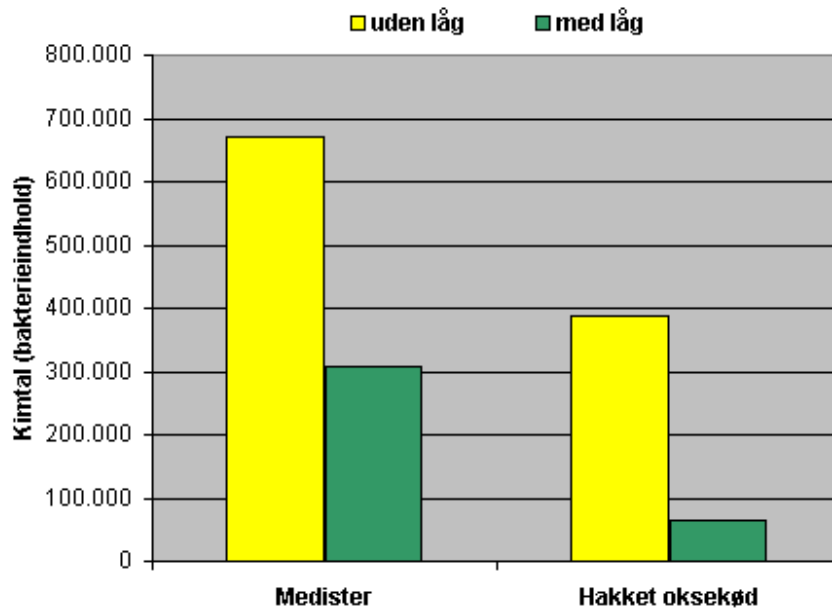
Vi tilstræbte at holde samme returlufttemperatur i begge gondoler. Det lykkedes bedst muligt, idet aflæsningerne viste en gennemsnitlig returlufttemperatur i den åbne gondol på $+3,81^{\circ}\text{C}$ og på $+3,91^{\circ}\text{C}$ i gondolen med glaslæg. Varernes kernetemperatur blev aflæst hver halve time fra kl. 09.30 til og med kl. 21.00. Afrimning af kølegondolerne påbegyndtes kl. 20.00.



Grafen og søjlediagrammet viser de løbende kernetemperaturmålinger samt kimaltene efter opbevaring i gondolerne i 24 timer. De viste kimaltal er udtryk for middeltallene opgjort ved, at der

for hver af de 80 vareprøver er analyseret 2 delprøver. Gennemsnittet af alle analyserne af henholdsvis hakket oksekød og af medister fremgår af søjlediagrammet.

Som det ses, er der efter 24 timer mere end 5 gange så mange bakterier i hakket oksekød opbevaret i åben gondol, end der er i samme vare opbevaret under varmerefleterende glaslåg!



Vi har ikke foretaget egentlig test af lysets varmestrålers indvirkning på kernetemperaturen i det øverste lag varer i en fryser, men vi kan dog oplyse, at opvarmningen her er på omkring +10°C og derover.