

Livsmedel förvaras för varmt visar ungas forskning

1 812 elever från 67 skolor undersökte temperaturen i sina kylskåp och bäst före-/sista förbrukningsdag på de livsmedel som förvarades där.



	Rekommenderad temperatur	Undersökningens medeltemperatur	Andel över rek. temperatur
Köttbullar	8° C	6,0° C	28 %
Köttfärs	4° C	5,5° C	74 %



Medeltemperatur

A = 6,2° C

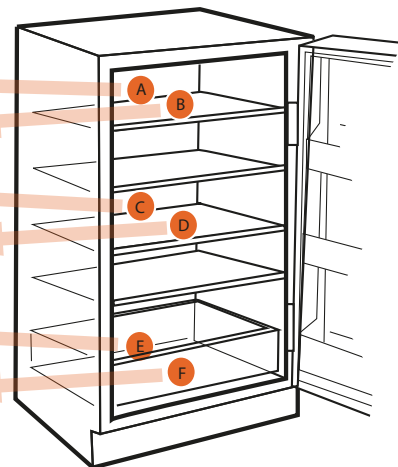
B = 7,5° C

C = 4,8° C

D = 5,9° C

E = 6,1° C

F = 6,8° C



Mitthyllorna längst in i kylskåpen var kallast.

Förvaringstemperaturen har stor betydelse för bakteriers tillväxt. En korrekt och gärna lägre temperatur i kylskåpet ger livsmedel ökad hållbarhet och kan också göra att mat kan konsumeras långt efter det att bäst före-datumet har passerats.

