



Ávinningur af bættri meðferð og  
þekkingu á matvælum - kæling  
Þóra Valsdóttir

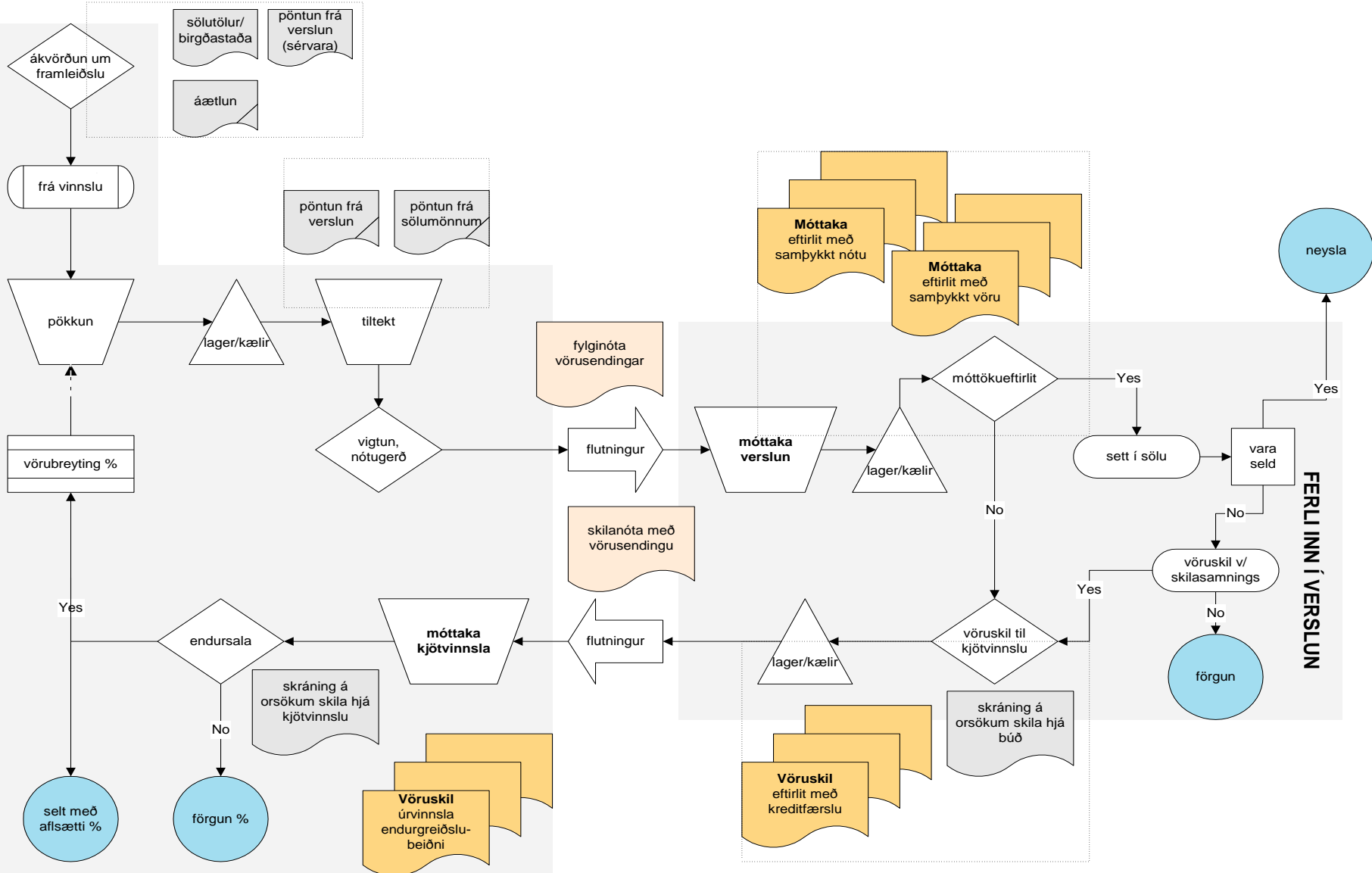
**Kortlagning**

**Áherslur**

**Kælifærillinn og rýrnun**

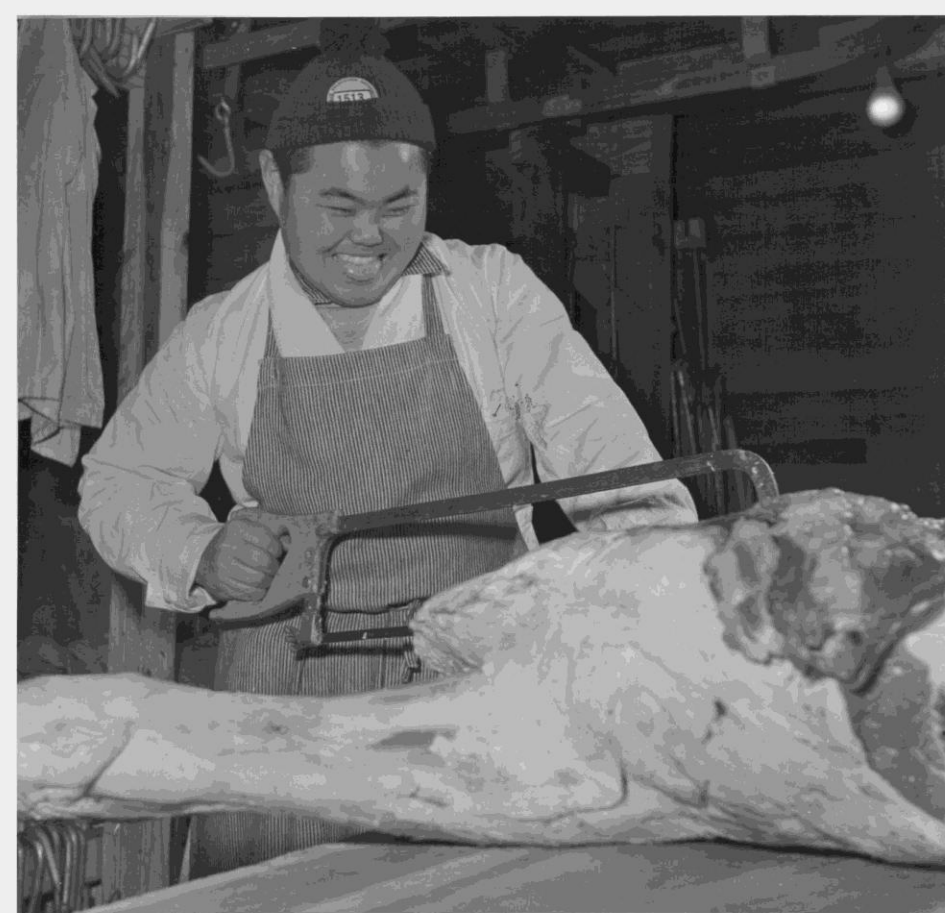
- **Hvar verður rýrnun til?**
- **Er hægt að hafa áhrif á hana og þá hvernig?**

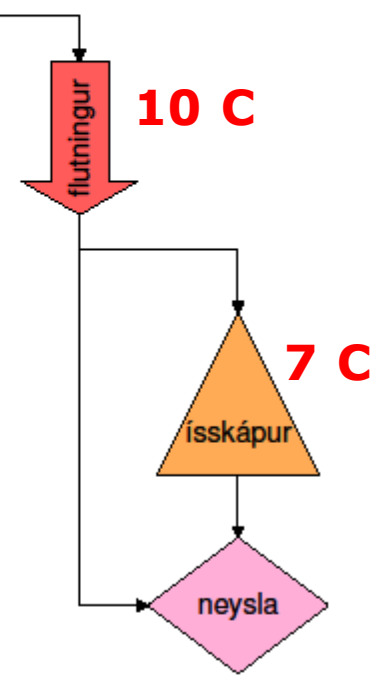
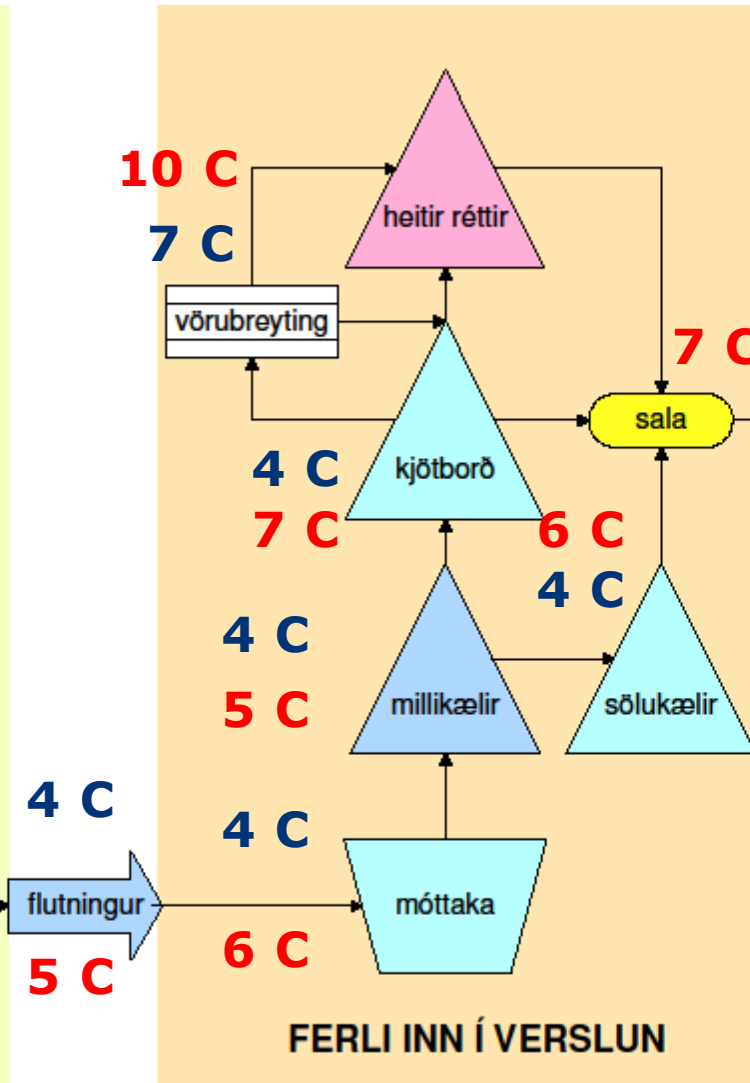
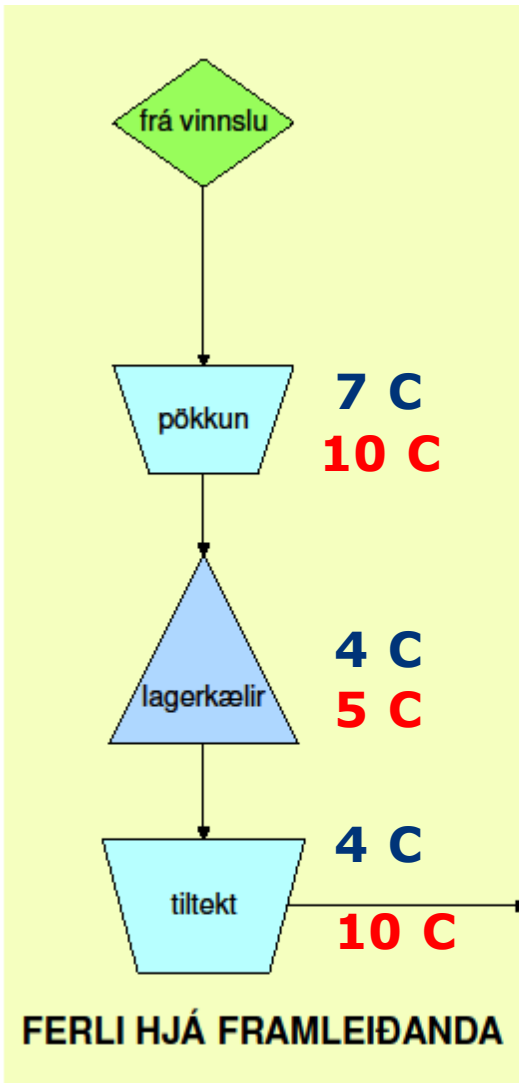
FERLI INN Í VINNSLU

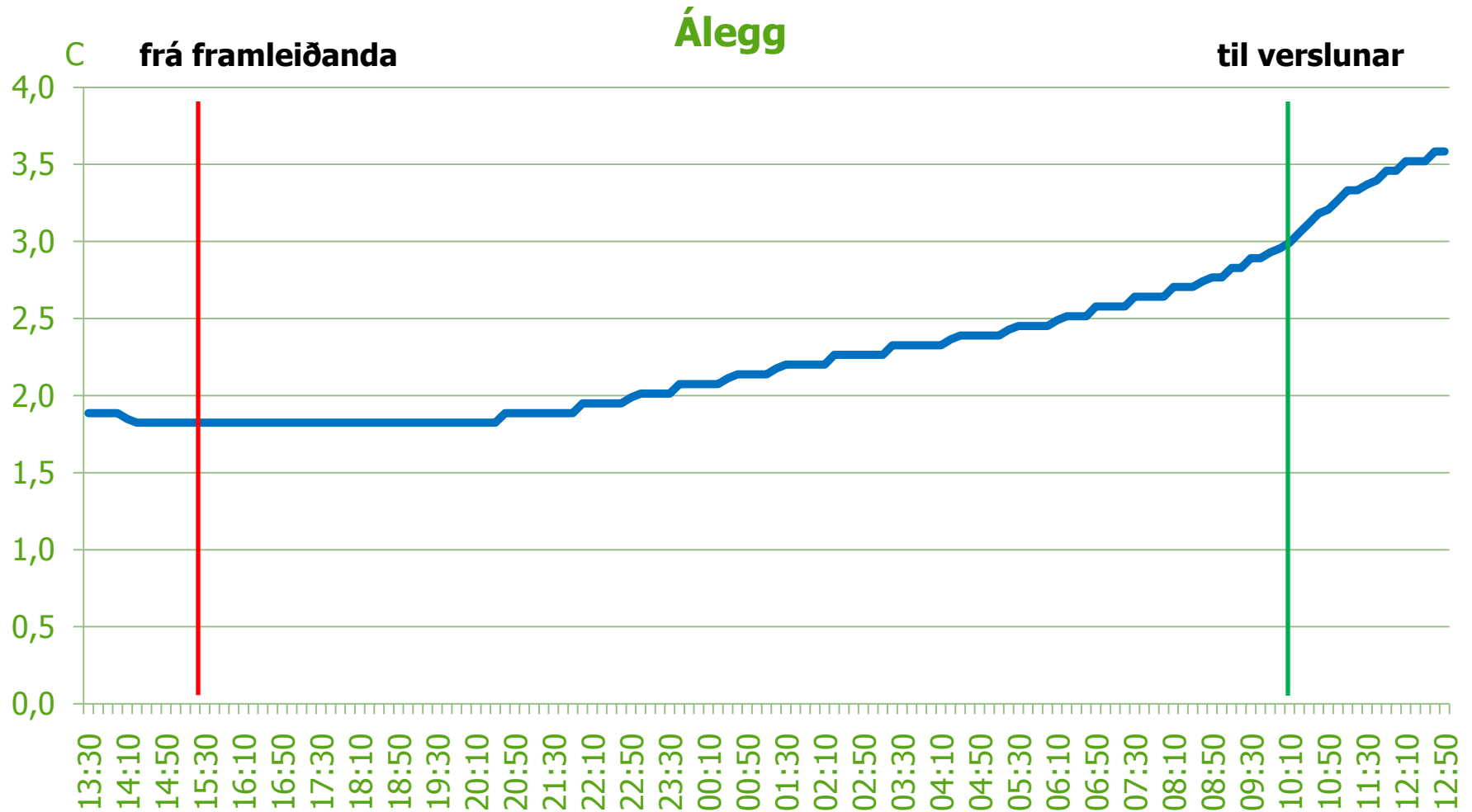


FERLI INN Í VERSLUN

- **Betri birgðastjórnun og yfirsýn**
- **Bæta vörumeðhöndlun og þekkingu**
- **Draga úr vöruskilum**
- **Greina þekkta og óþekkta rýrnun**

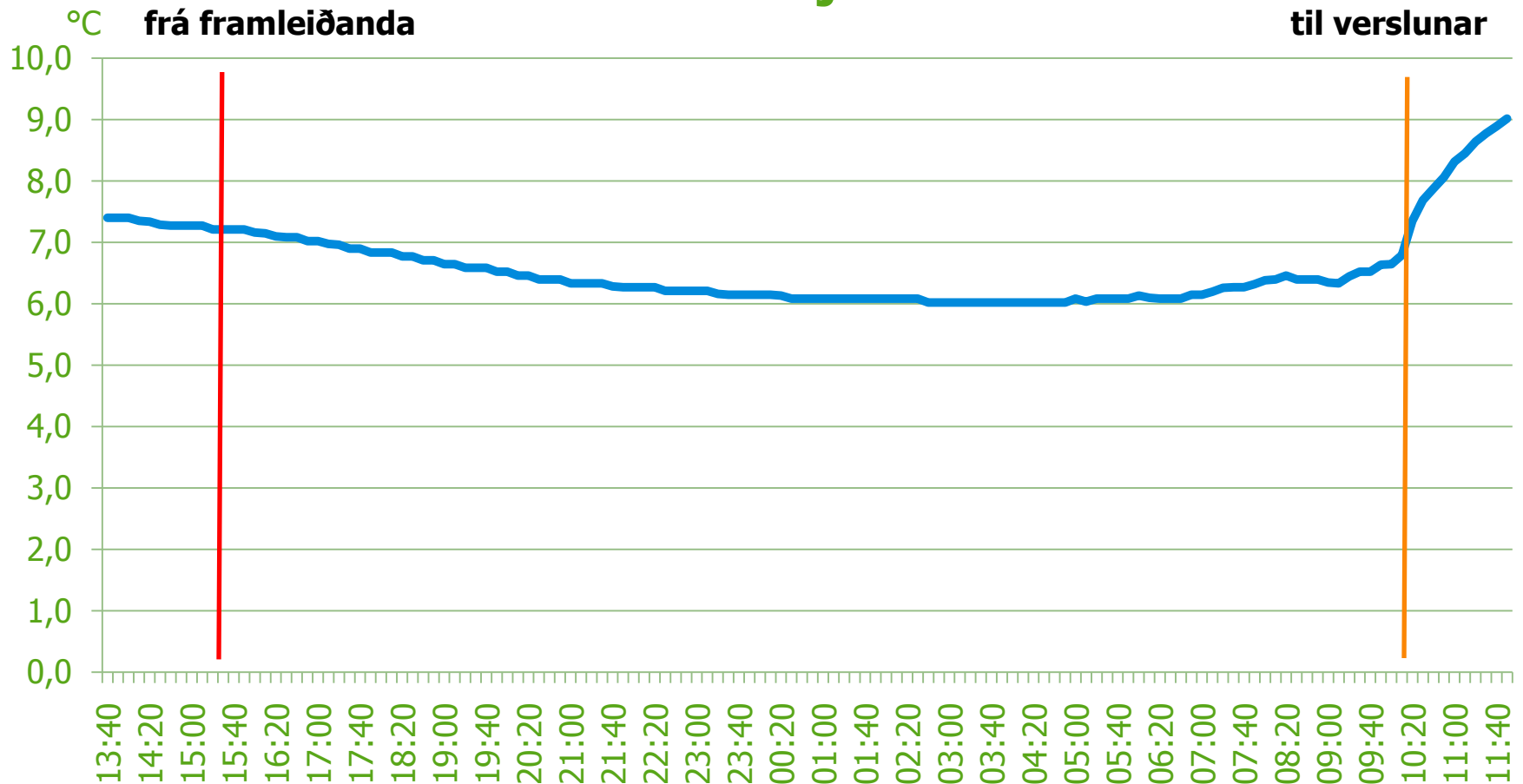








## Ferskt kjöt



# Hvaða máli skiptir kæliferillinn fyrir rýrnun?

- **Þyngdartap**
- **Takmörkun geymslupols**

# uppgufun

**drip**

## örverur

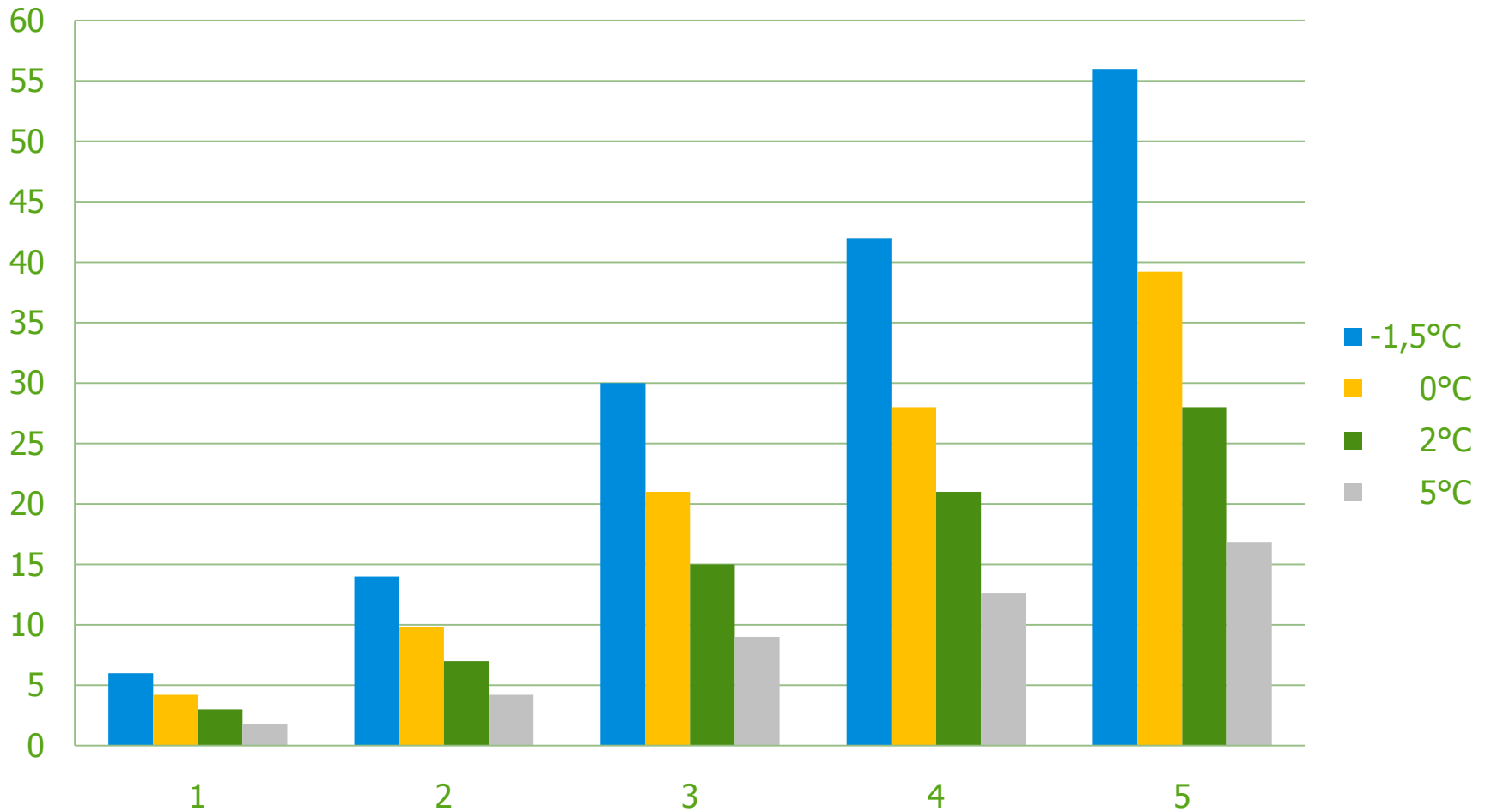
## hreinlæti og kæling

**Lágt hitastig = minni vaxtarhraði skemmdarövera**

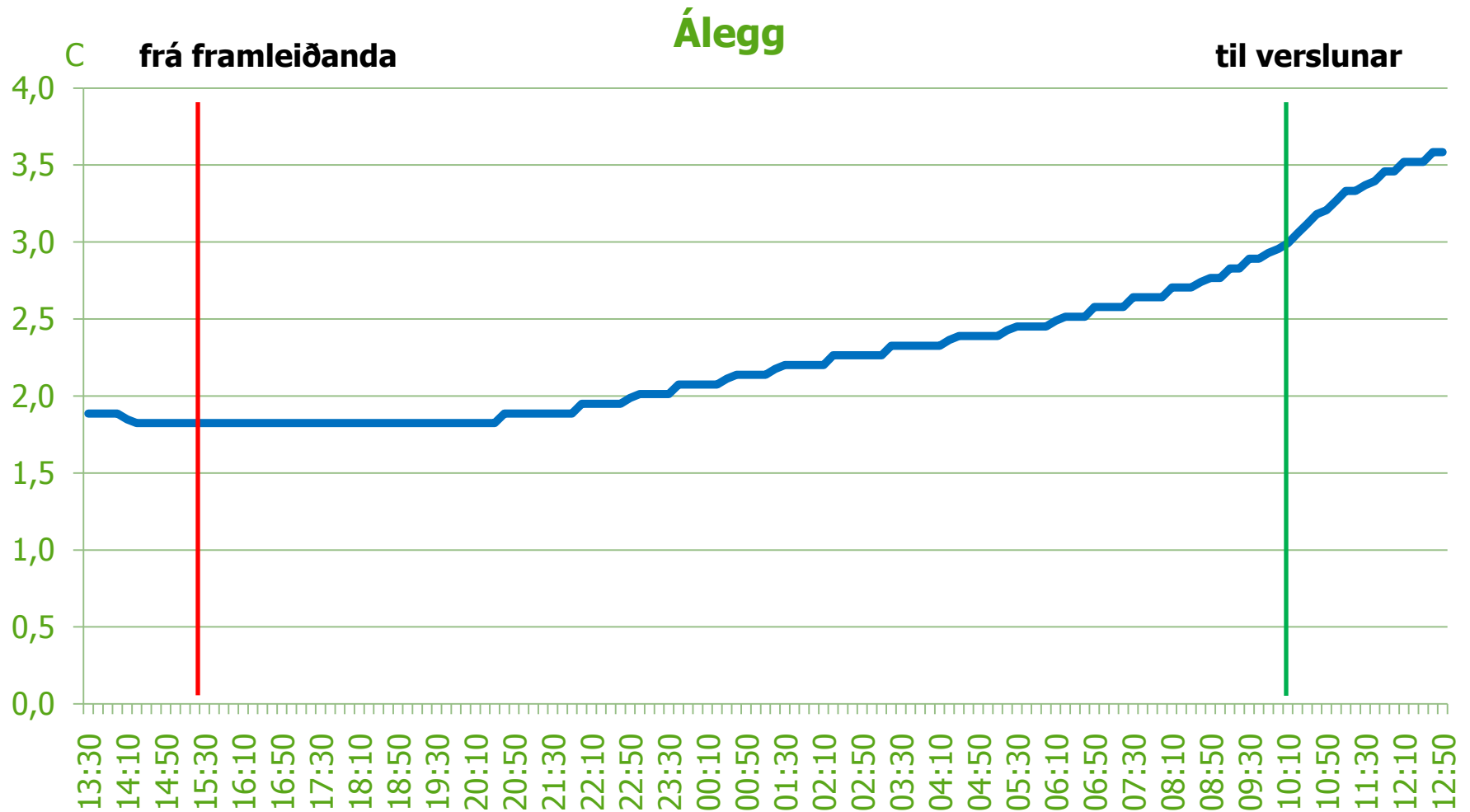
**Kjörgeymsluhitastig á pökkuðu kjöti -1,5°C**

**Samanburður á geymslupóli á pökkuðu kjöti:**

<b>-1,5°C</b>	<b>100%</b>
<b>0°C</b>	<b>70%</b>
<b>2°C</b>	<b>50%</b>
<b>5°C</b>	<b>30%</b>

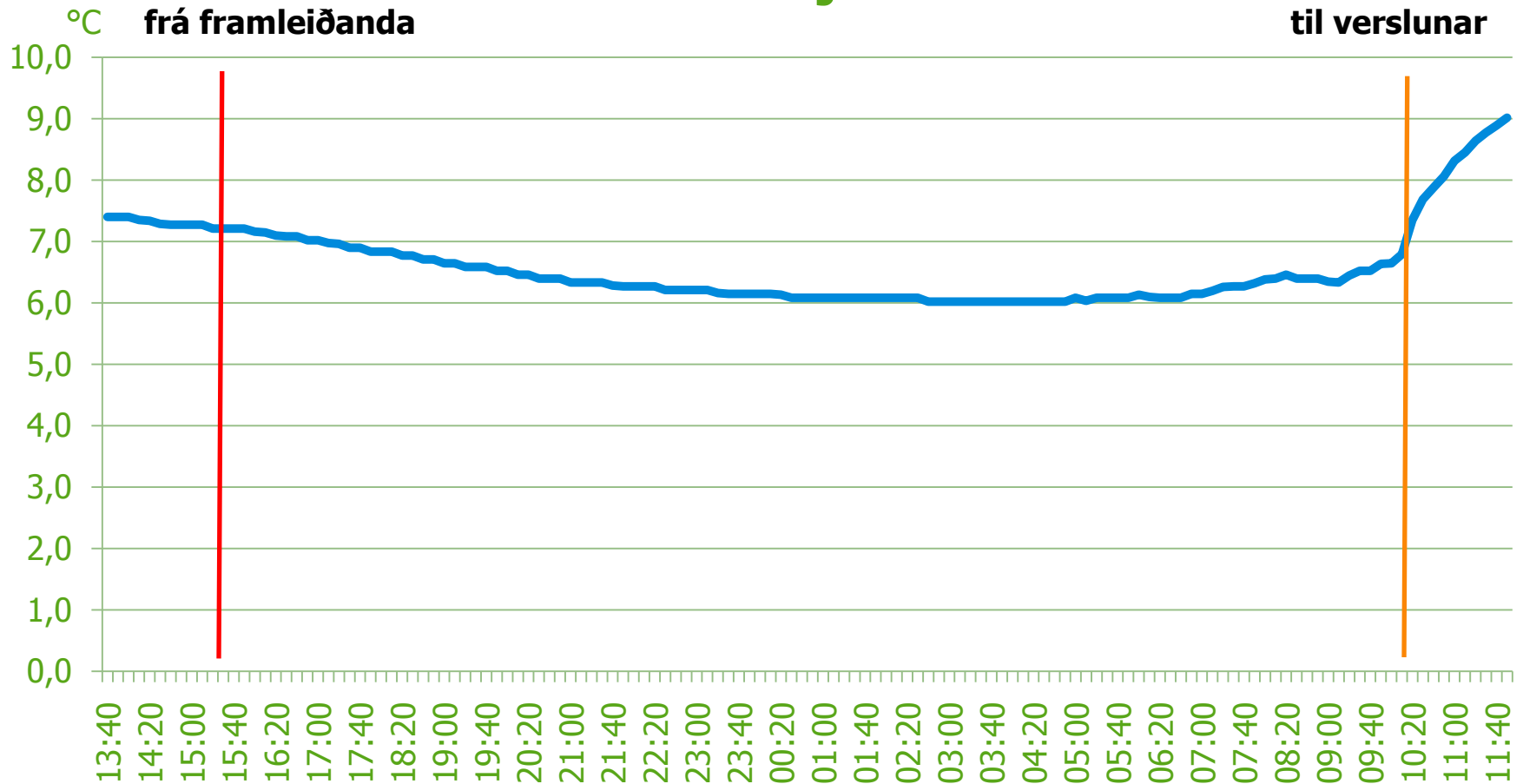


**Við 5°C næst aðeins **1/3** af því geymsluþoli sem ná má!**

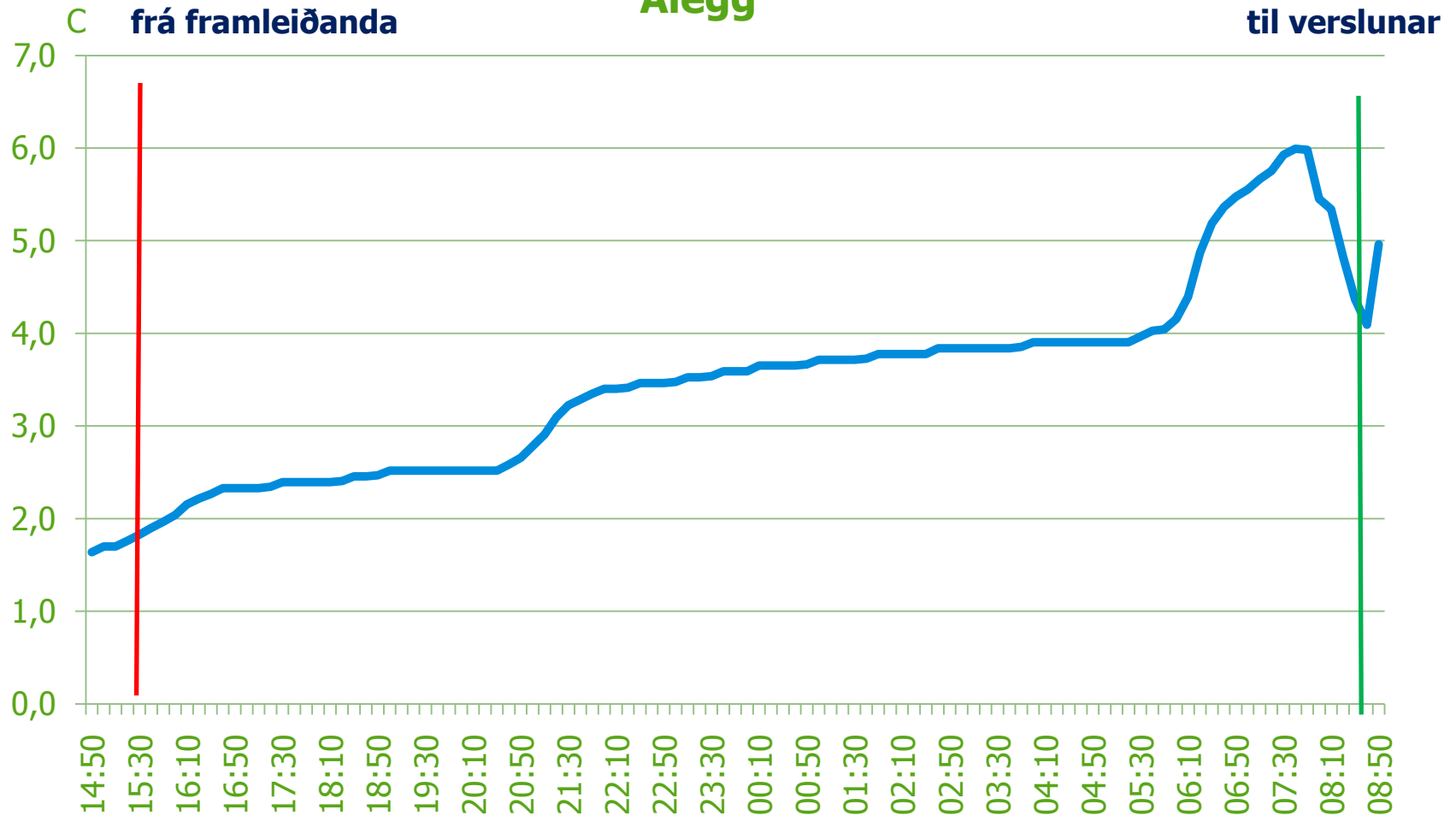




## Ferskt kjöt



# Álegg



**Lágt hitastig, lágmarks hreyfingar á lofti og hátt rakastig í umhverfi ópakkaðs kjöt**

**Hvaða meðferð sem er s.s. skurður, hökkun og sneiðing hækkar hitastig kælda kjötsins auk hvers konar hitameðhöndlunar.**

**Mikilvægt að **kæla vörur aftur vel fyrir pökkun** til að viðhalda gæðum hennar.**

**Flutningstæki og geymslur eru hannaðar til að viðhalda hitastigi vöru –  
ekki til að kæla hratt niður**

**Mjög mikilvægt að kæla vöruna nægjanlega fyrir flutning.**

**Söluborð/-ælar eru veikasti hlekkurinn í kælikeðjunni!**

**Til að viðhalda hitastigi vöru nálægt 0°C í sölu kæli þarf hitastigið frá kæligjafanum að vera um -4°C**

**→ ísing → afþíðing**

**→ hitastigið hækkað í 10-12°C og varan um 3°C**

**Ytri áhrif á afköst kælis:**

- **hitastig verslunarinnar**
- **staðsetning kælisins**
- **hitastig vara sem eru settar í kæli**
- **uppröðun varanna**

## Öryggi og stöðugleiki má bæta

- framleiðandi tryggir að vara sé nægilega kæld fyrir flutning
- flutningsaðili tryggir rétta kælingu þar til varan kemst í hendur smásala
- smásali tryggir að kælivörur fari strax inn á geymslu- eða sölukæla
- lækka keyrsluhitastig geymslukæla niður í 0 til  $-1,5^{\circ}\text{C}$

**Geymsluþol vöru er miðað við þær geymsluaðstæður og meðferð sem framleiðandi hefur prófað og mælir með.**

**Ef ekki:**

- **geymsluþol skerðist - jafnvel ósöluhæf**
- **aukakostnaður vegna förgunar og sölutaps**



**2-4°C algengt í viðskiptum með kældar kjötvörur**

**Með lækkun hitastigs má lengja geymsluþol talsvert**

**Úr 4°C í 1°C = 30%**

**Úr 4°C í -1,5°C = 60%**

**Það er hægt að hafa áhrif á rýrun á kældum kjötvörum**

**Þekking og rétt meðferð á vörunni skiptir miklu máli**

**Kæling skiptir máli – líka á **Í**Slandi**

**Þörf á samstilltu átaki allra**