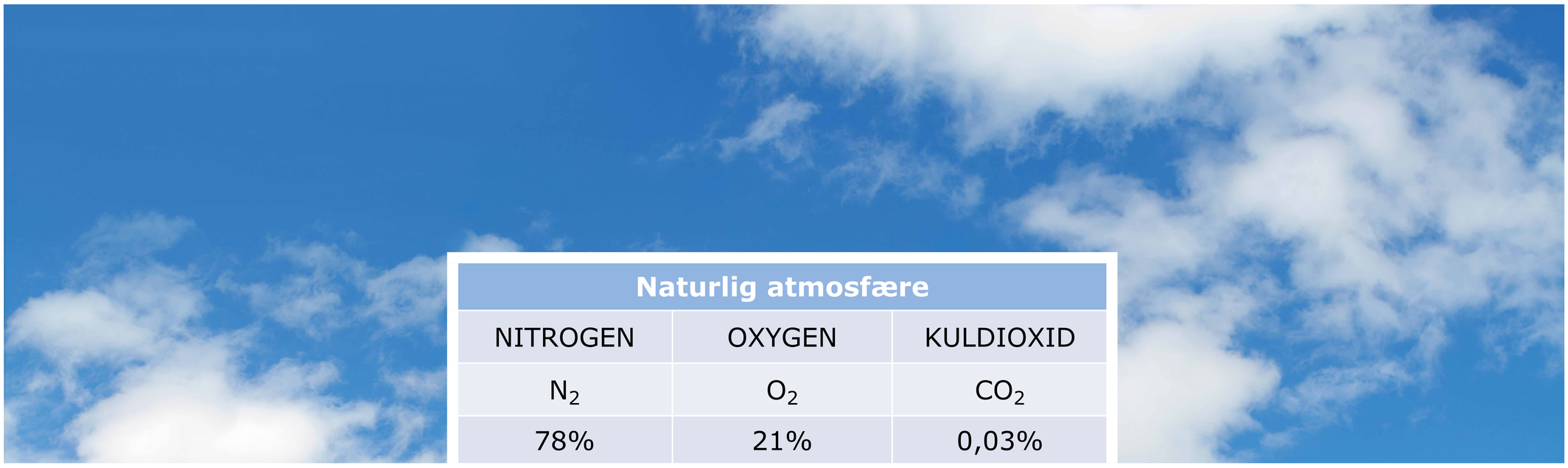
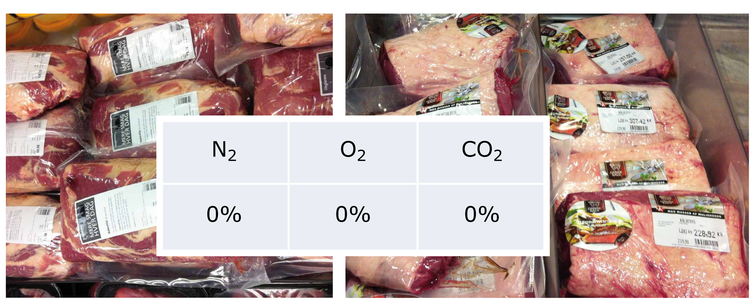
Pakkeformer

MESTERMØDE 2012



Naturlig atmosfære		
NITROGEN	OXYGEN	KULDIOXID
N_2	O_2	CO_2
78%	21%	0,03%

EMBALLERING	PAKKE ATMOSFÆRE	HOLDBARHED svinekød 2°C
WRAP	N_2: 78% · O_2: 21% · CO_2: 0,03%	1-12 dage
MAP	N_2: 0% · O_2: 80% · CO_2: 20%	~18 dage
VAKUUM	 N_2: 0% · O_2: 0% · CO_2: 0%	~30 dage

TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

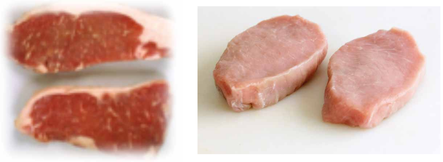
Kødfarve

MESTERMØDE 2012

HVORFOR ER KØD RØDT?

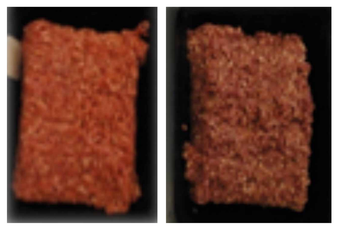
Myoglobin, Pigment
'Kødets røde farvestof'

HVORFOR ER OKSEKØD RØDERE END SVINEKØD?



MYOGLOBIN-
Oksefilet ~ 12 ppm
Svinefilet ~ 4 ppm

HVORFOR PÅVIRKER ATMOSFÆREN KØDFARVEN?

$+O_2$  $-O_2$

Myoglobin kan binde oxygen og ændre farve

TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI