



Sikker tilberedning af svine- og oksekød

– Fersk kød, hakket kød og kød tilsat luge



Vil du gerne have saftigt og rødt kød, men er du bekymret for eventuelle bakterier?

Her kan du læse, hvordan du skal tilberede kød, så du undgår at blive syg – også når kødet ikke gennemsteges.

HVAD ER FØDEVARESIKKERHED?

Bakterier i fødevarer er som oftest harmløse, men nogle kan være sygdomsfremkaldende. På hele stykker af fersk kød vil bakterierne findes på overfladen, men i hakket og lagesaltet kød findes bakterierne både på overfladen og i centrum af kødet.

Varmebehandling er en sikker måde at uskadeliggøre bakterier på. Når temperaturen bliver tilstrækkelig høj, dør

bakterierne. Bakteriers følsomhed overfor varme er imidlertid forskellig, og derfor skal nogle bakterier have mere varme end andre for at blive dræbt. Dertil kommer, at drab på bakterier ikke alene er bestemt af den konkrete temperatur, men også af varmebehandlingstiden.

For at opnå et sikkert produkt skal varmebehandlingen sikre, at antallet af bakterier reduceres 10.000 gange.



Virksomheder, der er underlagt dansk fødevarerlov, skal opfylde § 24 i bek. nr. 788 af 24/07/2008 om fødevarerhygiejne: "Ved varmebehandling af fødevarer og ved genopvarmning af fødevarer, skal hele fødevareren op på en temperatur på mindst 75 °C. Dette gælder dog ikke, hvis virksomheden kan dokumentere, at anden varmebehandling ikke indebærer nogen sundhedsfare."

OM DMRI

DMRI er verdens største og internationalt førende videncenter indenfor forskning og innovation i animalske fødevarer. DMRI's specialister udvikler løsninger til den internationale kødindustri og yder rådgivning både nationalt og internationalt. DMRI har fokus på metoder og teknikker til produktion af sikre animalske fødevarer af høj kvalitet til en konkurrencedygtig pris. Samtidig med at vi tager maksimalt hensyn til arbejdsmiljøet, dyrevelfærden og det eksterne miljø.

KONTAKT

SENIORKONSULENT
ANNEMARIE GUNVIG
AGG@DTI.DK
+45 7220 2538



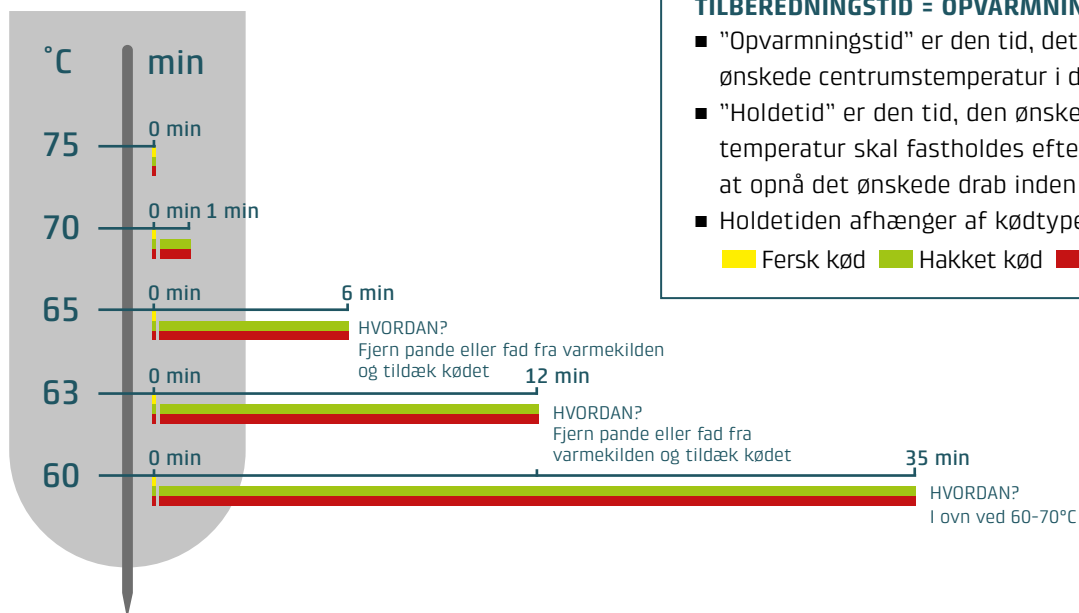


Sikker tilberedning af svine- og oksekød

I svine- og oksekød, hvor der kan forekomme bakterier i centrum, fx hakket kød og kød tilsat læge, er det nødvendigt med en holdetid efter opvarmning til centrumstemperaturer under 75 °C. Den samlede tilberedningstid er sammensat af den tid, det tager at opvarme produktet, plus den tid temperaturen skal fastholdes.

Retningslinjer for sikker tilberedning af kød er opstillet på baggrund af videnskabelige undersøgelser, der dokumenterer, at det ønskede varmedrab opnås i produktet. Følges disse anbefalinger, er stegning af både hakket kød og kød tilsat læge til centrumstemperaturer under 75 °C lige så sikker som stegning til 75 °C.

CENTRUMS-TEMPERATUR HOLDETID



TILBEREDNINGSTID = OPVARMNINGSTID + HOLDETID

- "Opvarmningstid" er den tid, det tager at opnå den ønskede centrumstemperatur i det koldeste sted
- "Holdetid" er den tid, den ønskede centrumstemperatur skal fastholdes efter opvarmning for at opnå det ønskede drab inden servering
- Holdetiden afhænger af kødtype:
 - Fersk kød
 - Hakket kød
 - Kød tilsat læge


Anbefalingerne gælder for tilberedning på pande, i ovn, på grill og med sous vide-metoden.

De gælder ikke for tilberedning i mikrobølgeovn.

Er baseret på undersøgelser udført på svine- og oksekød af DMRI, Teknologisk institut samt teoretiske beregninger for varmedrab af *L. monocytogenes*.


TILBEREDNING TRIN FOR TRIN

1




Opvarm kødet, indtil ønsket centrumstemperatur er opnået, fx 63 °C. Brug stegetermometer.

2



Fasthold centrumstemperaturen i den angivne holdetid, fx 12 min for hakket kød. Husk at fjerne fad eller pande fra varmekilden og tildæk kødet.

3



Spis kødet med det samme, eller opbevar det ved max 5 °C i op til 5 dage.