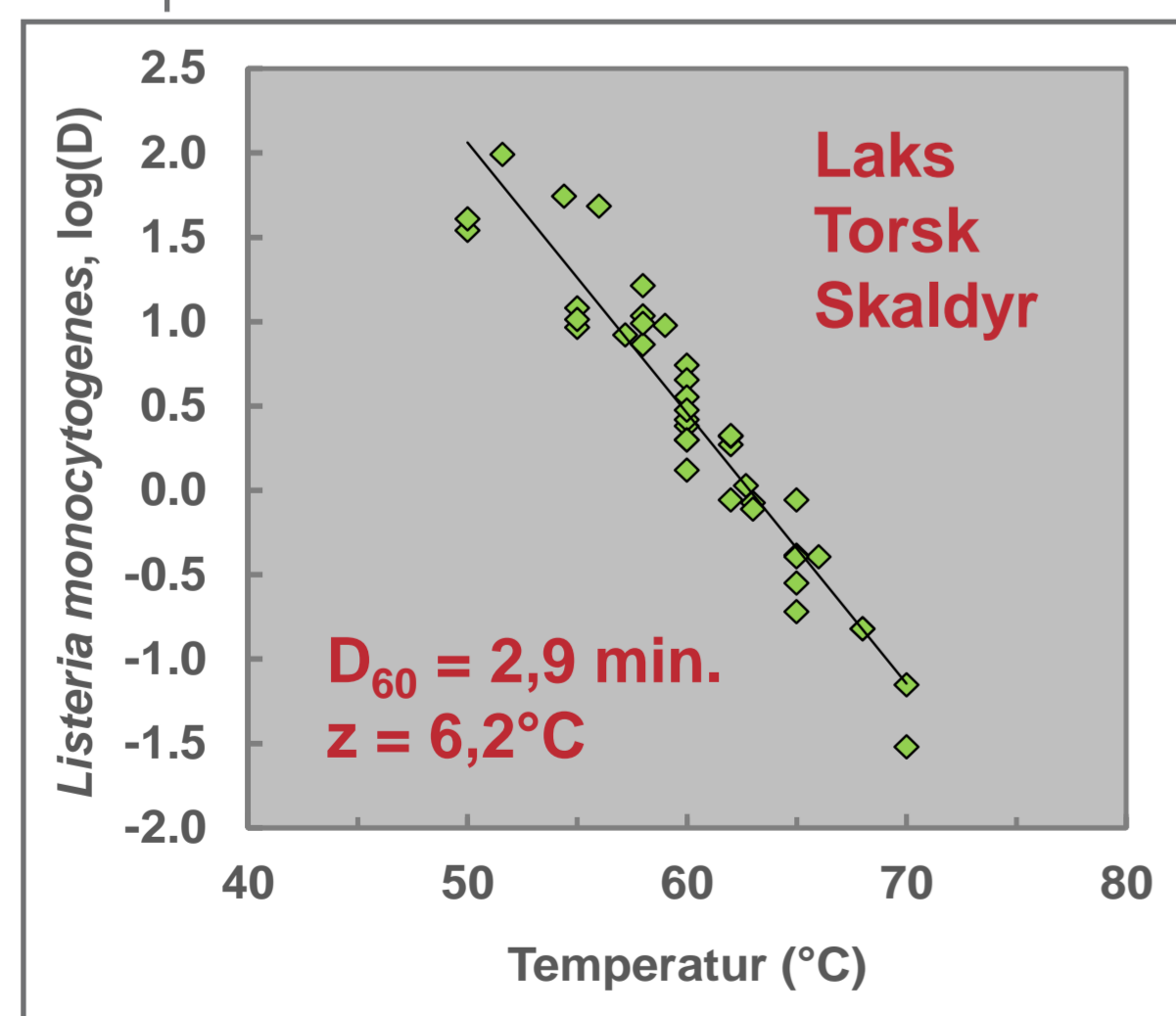
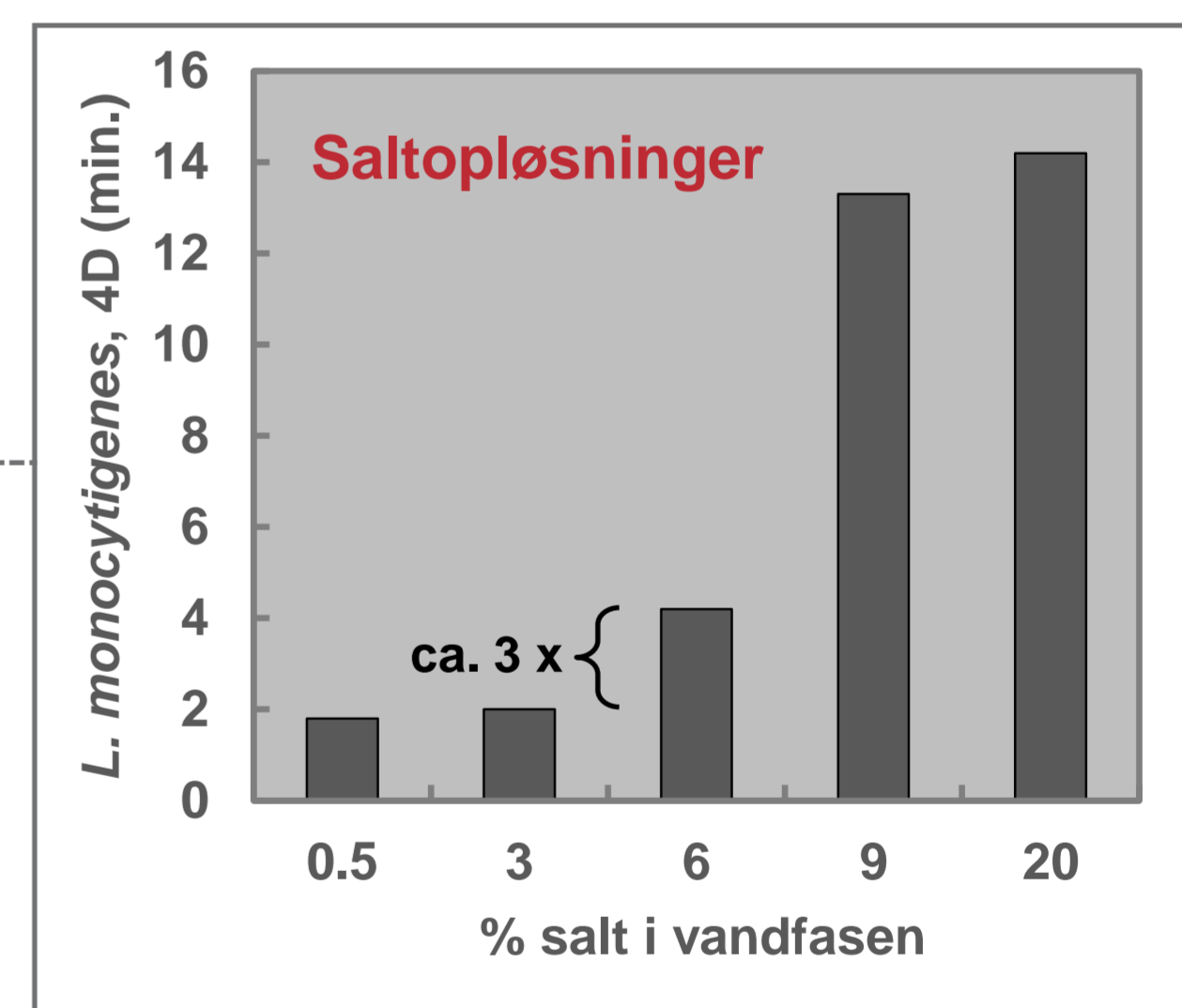
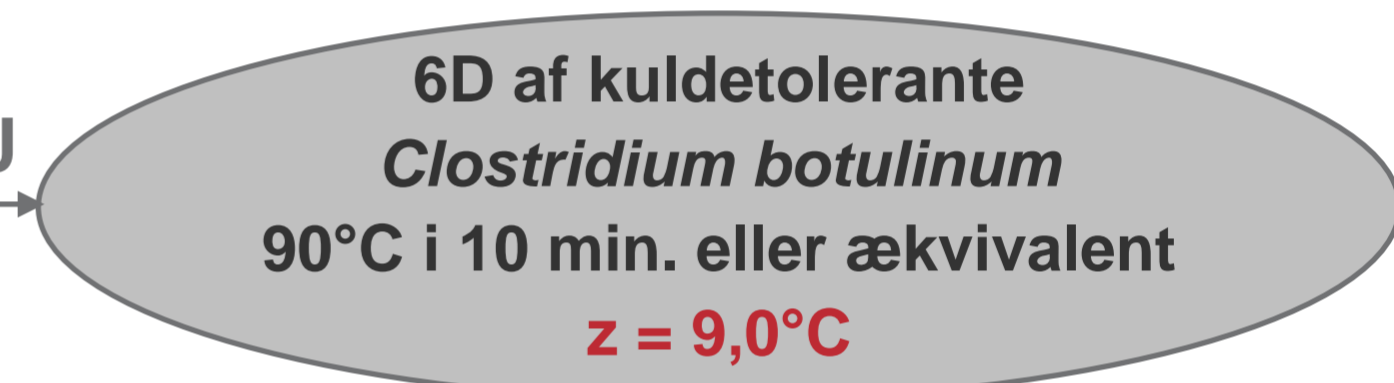
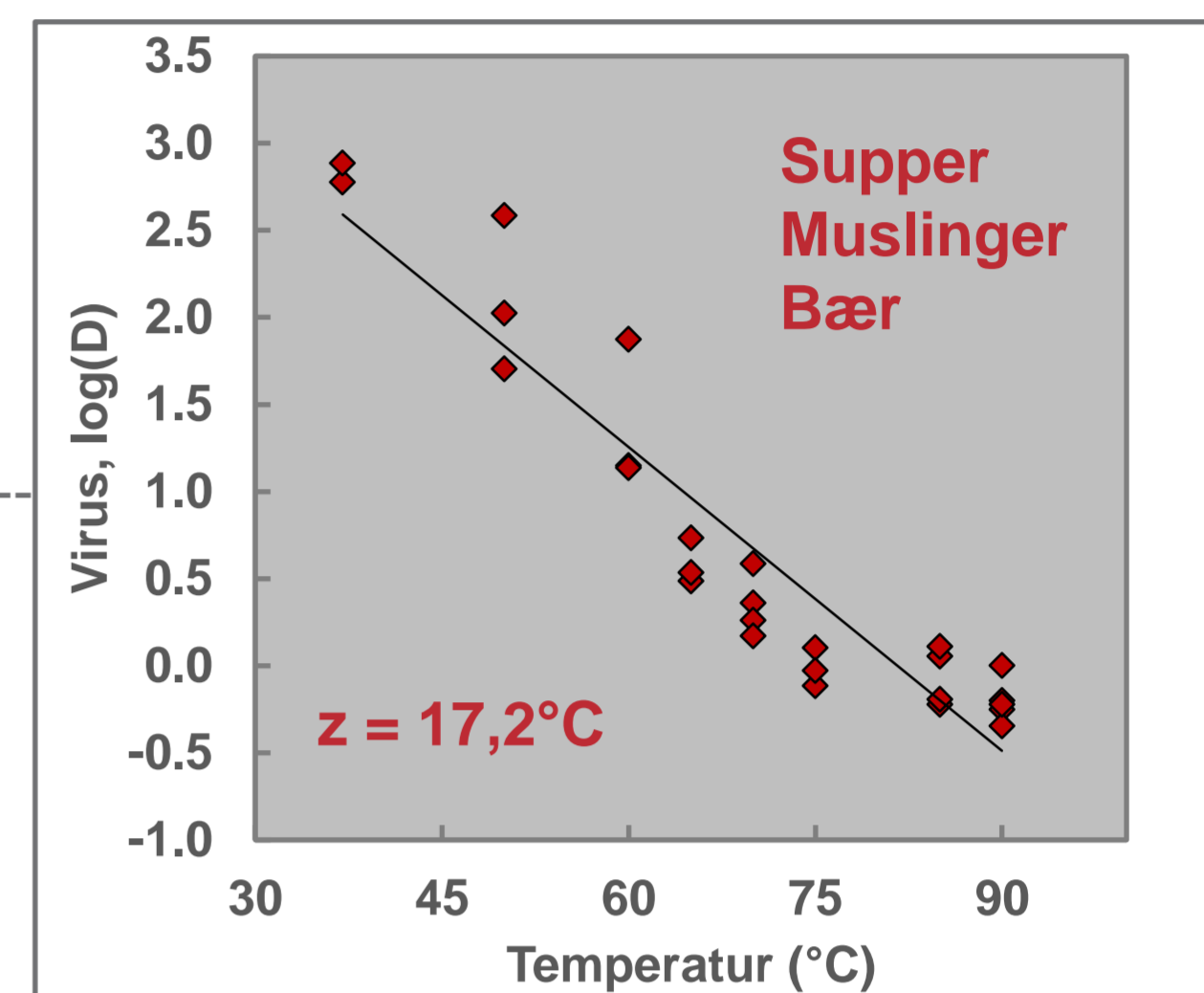
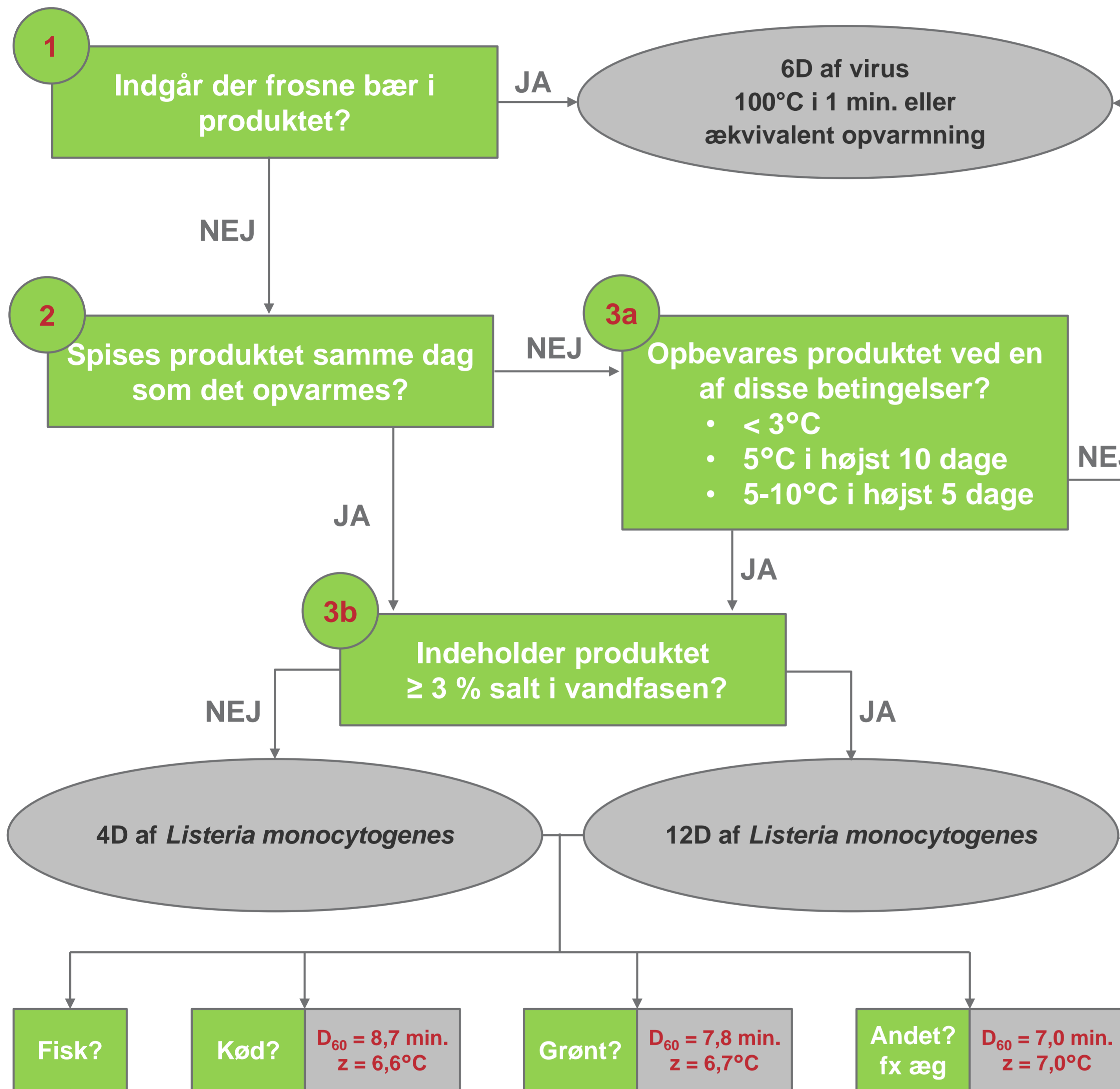


# Sikker opvarmning

Har du behov for at opvarme mad ved lavere temperaturer end 75°C? Så er dette værktøj noget for dig. Værktøjet hjælper dig med at finde en sikker tid/temperatur kombination for en alternativ opvarmning. Værktøjet benytter sig af begrebet ækvivalente opvarmninger.

Værktøjet bruger et beslutningsdiagram, dels til at udpege den mest kritiske sygdomsfremkaldende mikroorganisme, dels til at bestemme den alternative opvarmning i form af en pasteuriseringsværdi (PV).



Begreber	Hvad er det?
$D_T$	<b>Decimeringsværdi.</b> Udtrykker hvor hurtigt 90 % af en population af mikroorganismer uddør ved en konstant varmepåvirkning. Måles i tid ved en given temperatur, T.
$z$	<b>z-værdi.</b> Er det temperaturinterval, der fører til en tifold ændring af D. Måles i temperatur.

