



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

dgh for future

Das digitale Lexikon der nachhaltigen Hauswirtschaft



SDG 12 Nachhaltige/r Konsum und Produktion

Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen: Lebensmittel richtig kühlen

Kühlen Sie Lebensmittel richtig – dann sparen Sie Energie und die Lebensmittel halten länger!

Die Temperatur stellt den wichtigsten Einflussfaktor auf den Qualitätserhalt der Produkte dar: Je tiefer die Lagertemperatur, desto langsamer laufen mikrobielle sowie chemische und biochemische Vorgänge des Verderbens ab. Ab bestimmten Temperaturen kommen sie vollkommen zum Stillstand. Für die Einlagerung von Lebensmitteln sind produktspezifisch Temperaturbereiche vorgegeben.

Schlagworte: Lebensmittel, Kühlung.

Quellen:

Klingshirn, Astrid (2022): Kühlen und gefrieren. In: Klingshirn, Astrid; Näger, Thomas; Pakula, Christiane & Stamminger, Rainer: Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil III (1.0/2022). Fachausschuss Haushaltstechnik in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh) e.V. (Hrsg.) Hauswirtschaft und Wissenschaft 70, ISSN online 2626-0913. DOI: 10.23782/HUW_14_2022, S. 7-39.

https://haushalt-wissenschaft.de/wp-content/uploads/2022/10/Kueche_Technik_Teil_3_2022.pdf

Schlich, Elmar & Klingshirn, Astrid (2020): Grundlagen der Kältetechnik. In: Greiner, Michael; Hagspihl, Stephanie; Klingshirn, Astrid; Schlich, Elmar; Schwarz, Peter; Skorupka, Sascha: Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil II (1.0/2020). Fachausschuss Haushaltstechnik in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (Hrsg.). DOI: 10.23782/HUW_14_2020 https://haushalt-wissenschaft.de/wp-content/uploads/2020/09/Kueche_Technik_Teil_II_2020.pdf (alle abgerufen am 06.12.2024)

Ein Tipp von Prof.in Dr. Angelika Sennlaub, 14. Februar 2025

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.
Kaiser-Friedrich-Str. 13, 53113 Bonn, Tel.: 0228 9212592
E-Mail: dgh@dghev.de, www.dghev.de