



TEKNOLOGISK
INSTITUT

MADSPILD

HOLDBARHEDSTEST AF
MEJERIPRODUKTER

PROJEKT I SAMARBEJDE MED ONETHIRD
AUGUST 2022

LINE MIELBY OG MAJA SKOU



ONE THIRD

INDHOLD

- 3** Formål
- 3** Struktur
- 4** Key findings
- 5** Viden
- 9** Forbrugerstudiet
- 10** Metode
- 12** Resultater relateret til mælk- og yoghurtprøver
- 18** Resultater relateret til holdbarhed af fødevarer
- 24** Konklusion

- 25** Appendix
- 26** Grafer præsenteret på anden måde
- 29** Baggrundsinformationer om forbrugere
- 32** Spørgeskema

ONE\THIRD
Tænketaank om Forebyggelse af
Madspild og Fødevarer

c/o Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Slotsholmsgade 12
1216 København

CVR-nr.: 40398953
EAN: 5798009882837

Grafisk design og layout: hito.dk
Copyright 2022 ONE\THIRD

onethird.dk

FORMÅL

For at bidrage til mindre madspild i de danske husholdninger, og bakke op omkring tankegangen om ”bedst før, ofte god efter” og brugen af ens sanser, ønsker Tænk tanken ONE\THIRD og Teknologisk Institut at udføre et projekt med udgangspunkt i holdbarhed i mælk og yoghurt.

Projektets resultater kan herefter anvendes til kommunikation af Tænk tanken ONE\THIRD og bidrage til en dagsorden omkring mindre madspild.

STRUKTUR

Rapporten indeholder følgende elementer:



KORT GENNEMGANG AF VIDEN

Populær og videnskabelig viden om holdbarhed af mælk og yoghurt ud ud fra de fremstillingsprocesser, som anvendes i Danmark, og viden omkring forbrugerens adfærd i forhold til holdbarhed af mad



FORBRUGERSTUDIE

Gennemgang af forbrugerstudiet udført på hhv. mælk og yoghurt i forskellige aldre (tid efter produktionsdato)



KEY FINDINGS

(i starten af rapporten)



KONKLUSION



KEY FINDINGS



Eksisterende viden viste at:

Mælk og yoghurts holdbarhed er påvirket af mange forskellige faktorer, men i så fald de opbevares korrekt, kan begge typer produkter, og især yoghurt, holde sig noget længere end mærkningsdatoen. Mærkningsdatoen er sat efter et forsigtighedsprincip ud fra forbrugeres estimerede opbevaringsadfærd (temperatursvingninger og åben pakning etc.).

Ikke meget viden omkring adfærd og holdbarhedsmærkning.

Vurderingen af mælke og yoghurtprøverne viste, at:

MÆLKEPRØVER:

Langt de fleste forbrugere fandt mælk, som var 3 og 7 dage ældre end holdbarhedsdatoen acceptabel i udseende, duft og smag. Mælk, som var 9 dage ældre end holdbarhedsdatoen, blev generelt ikke vurderet acceptabel.

YOGHURTPRØVER:

Langt de fleste forbrugere fandt yoghurt, som var 9, 14 og 21 dage ældre end holdbarhedsdatoen, acceptabel i udseende, duft og smag.

Spørgsmål omkring holdbarhed viste at:

Der er generelt en god viden omkring holdbarhedsmærkning for den deltagende forbrugergruppe. Data er dog baseret på en lille forbrugergruppe (N=51) og er ikke nødvendigvis repræsentativt for den danske befolkning.

For de (meget) få forbrugere, som ville smide mælk og yoghurt ud uden at have brugt deres sanser på grund af overskredet dato, gjaldt det, at de ikke ville ændre deres adfærd efter at have modtaget mere viden omkring holdbarhedsmærkningen

VIDEN



Hvad siger videnskaben om holdbarhed af mælk og yoghurt?

Holdbarheden afhænger af:

- Kvaliteten af råmælk.
- Hvordan mælken er blevet behandlet, eksempelvis hvordan man varmebehandler mælken (tid og temperatur), og andre behandlinger (eksempelvis mikrofiltrering)
- Behandlingen efterfølgende, eksempelvis intakt kølekæde (en ”ubruds” kølekæde er meget vigtig for holdbarheden af mælk).
- I forhold til yoghurt er holdbarheden påvirket af, hvilken bakteriekultur der er anvendt. Derudover er holdbarheden hjulpet af det sure miljø og den høje tilstedeværelse af mælkesyrebakterier.

At måle holdbarheden af mælk er ikke helt enkelt.

Konklusionerne fra forskellige studier, som har arbejdet med dette, viser forskellige resultater, idet de bruger forskellige kriterier for, hvordan man måler holdbarheden (eksempelvis Elwell and Barbano, 2006; Garcia and Rodriguez, 2013; Ziyana et al, 2018).

Derudover er fokus ofte på en kemisk karakterisering og mikrobiologiske data og ikke på, hvorvidt forbrugerne accepterer eller ikke accepterer produkterne.



Hvad siger videnskaben om forbrugernes opfattelse af holdbarhed?

I et dansk studie blev 842 forbrugeres opfattelse af fødevarer, som var tæt på udløbsdato og effekt af holdbarhedsdatobaseret prissætning undersøgt (Aschemann-Witzel, 2018).

Pastasalt m. kylling
400g

35,00DKK

20,00DKK

Rugbrød
500g

9,95DKK

6,50DKK

Mælk
1 liter

7,50DKK

4,50DKK

Frugtsmoothie
360ml

17,95DKK

12,00DKK

1 dag tilbage til udløbsdato

Udløbsdato = sidste anvendelsesdato eller bedst før dato, afhængig af kategori

I et dansk studie blev 842 forbrugeres opfattelse af fødevarer som var tæt på udløbsdato og effekt af holdbarhedsdatobaseret prissætning undersøgt (Aschemann-Witzel, 2018). Studiet viste, at hverken en sticker omkring besparelse, bekæmp madspild, eller økologi påvirkede forbrugernes fødevarevalg signifikant. Dog er der en kønsforskel i forhold til opfattelsen af madspild, og unge eller mere prisbevidste personer var mest påvirket af informationen og pris (Aschemann- Witzel, 2018).

Polske forbrugere havde svært ved at forstå forskellen på forskellige holdbarhedsinformationer ("best before" og "use by") og anvendte ofte fødevarer efter "bedst før datoen". MEN studiet er baseret på polske forbrugere, som ikke er sammenlignelige med danske forbrugere. Studiet inkluderede mælk som også blev vurderet i såkaldte laboratorie tests, men disse var UHT- behandlede og derfor ikke sammenlignelige med dansk frisk mælk (Zielinska et al. 2020).

Hvad siger populære medier om holdbarhed af mælk

TEMPERATUR I HELE KØLEKÆDEN ER VIGTIG

"... hvis temperaturen stiger én grad, så falder holdbarheden med én til to dage. Normalt kan en uåbnet mælk godt holde sig 14-16 dage, men så er vi også derude, hvor mælken er blevet behandlet korrekt og har stået godt i et højst 5 grader varmt køleskab." (dagens.dk)

"Holdbarheden på mælken nedsættes betydeligt ved blot et par graders udsving. Fx er holdbarheden kun 3-4 dage, hvis mælken har været opbevaret ved 10 grader, selvom det kun er i en kort periode. Det er værd at have i baghovedet, når du transporterer dine varer hjem fra indkøb, for eksempel i en varm bil." (arla.dk)

HVORVIDT KARTONEN ER UÅBNET -ÅBNET ER VIGTIGT

"... Mindst holdbarhedsdatoen er gældende for uåbnede produkter. Og kun hvis produktet er blevet opbevaret korrekt i hele "kølekæden" fra mejeri, transport, butik og hos forbrugeren. Når produktet er blevet åbnet, gælder en anden holdbarhed, som vil være beskrevet på alle friskvarer." (arla.dk)

"Hvis bare mælken er lukket, så kan du sagtens drikke den flere dage efter sidste salgsdato. Det forklarer lektor på Professionshøjskolen Metropol, Michael René." (livsstil.tv2.dk)

Mejeriprodukter som yoghurt holder ofte i flere uger, efter at datoen er passeret, hvis emballagen er uåbnet. Brug sanserne. Smag på yoghurten eller mælken for at tjekke kvaliteten. Det er ikke farligt. Er mælken sur, bliver man ikke syg af at få den i munden. (Videnskab.dk)

Hvor længe holder yoghurt? Yoghurt kan holde sig fra 1-3 uger efter dens "bedste frist" stemplet på kartonen. (hvac-loads.com)

Hvis mælken eller fløden lugter surt, så skal du ikke bruge det. Omvendt - hvis yoghurten er gået over holdbarhedsdatoen, men dufter friskt, kan du godt spise den. (nyheder.tv2.dk)

Læs mere i kilderne

VIDENSKABELIG LITTERATUR

Aschemann-Witzel, J. (2018). Consumer perception and preference for suboptimal food under the emerging practice of expiration date based pricing in supermarkets. *Food Quality and Preference*, 63, 119–128.

Elwell, M. W., & Barbano, D. M. (2006). Use of Microfiltration to Improve Fluid Milk Quality 1,2. *J. Dairy Sci*, 89.

Fernández García, L., & Riera Rodríguez, F. A. (2014). Combination of microfiltration and heat treatment for ESL milk production: Impact on shelf life. *Journal of Food Engineering*, 128, 1–9.

Hougaard, Anni (2022), Personal communication on the 5th of May.

Zielinska, D., Bilska, B., Marciniak-Lukasiak, K., Lepecka, A., Trzaskowska, M., Neffe-Skocinska, K., Tomaszewska, M., Szydłowska, A., & Kolożyn-Krajewska, D. (2022). Consumer Understanding of the Date of Minimum Durability of Food in Association with Quality Evaluation of Food Products After Expiration. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17, 1632.

Ziyaina, M., Govindan, B. N., Rasco, B., Coffey, T., & Sablani, S. S. (2018). Monitoring Shelf Life of Pasteurized Whole Milk Under Refrigerated Storage Conditions: Predictive Models for Quality Loss. *Journal of Food Science*, 83(2), 409–418.

POPULÆRE MEDIER

Arla.dk <https://www.arla.dk/produkter/malk/artikler/hvordan-holder-maelk-sig-bedst/>

Dagens.dk <https://www.dagens.dk/forbrug/holdbarhed-p%C3%A5-m%C3%A6lk-det-handler-om-m%C3%A6lkens-kvalitet>

hvacs-loads.com <https://hvac-loads.com/da/436-how-long-does-yogurt-last.html>

Livsstil.dk <https://livsstil.tv2.dk/mad/2013-03-04-drik-roligt-din-maelk-efter-sidste-salgsdato>

Nyheder.tv2.dk <https://nyheder.tv2.dk/2017-03-16-disse-foedevarer-kan-holde-sig-laengere-end-du-maaske-tror>

Videnommad.dk <https://videnommad.dk/leksikon/vis-leksikon.php?id=396>

Videnskab.dk <https://videnskab.dk/krop-sundhed/du-kan-spise-mange-fodevarer-laenge-efter-udlobsdatoen>

FORBRUGERSTUDIET



Metode

Forbrugerstudie udført i smagsbokse



Samarbejdspartner

Teknologisk Institut



Marked

Danmark



Målgruppe

50 danske forbrugere som er interesserede i madspild



Periode

13. juni 2022 (lagring af produkter (april-juni))



METODE

Der blev givet introduktion til alle forbrugere omkring spørgeramme og praktisk del

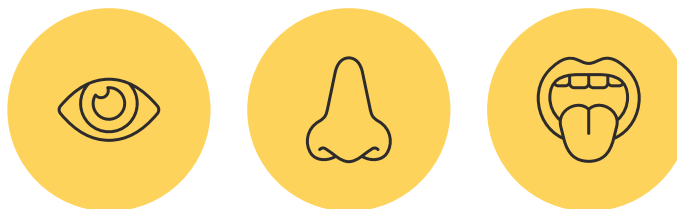
I sensorikboksene blev først de 3 mælkeprøver præsenteret i rækkefølgen fra yngste til ældste prøve og dernæst blev yoghurtprøverne serveret igen den yngste prøve først

Prøverne blev serveret med trecifrede koder

Vand og kiks var tilgængelig i hver smagsboks

Alle forbrugere fik ét produkt ad gangen og smed prøven ud efter hver smagning

Forbrugerne blev instrueret i ikke at tale sammen under bedømmelserne



Forbrugerne blev instrueret i, først at bedømme udseendet af prøven, dernæst duften af prøven og til sidst smagen af prøven (prøven skulle ikke synkes, men spytted ud).

Under hele processen havde forbrugerne mulighed for at vurdere prøven som uacceptabel og skulle i dette tilfælde ikke vurdere prøven yderligere.

Skalaen anvendt:



Ikke acceptabel
(ville smide ud)

Hverken ikke acceptabel
/acceptabel

Acceptabel
(ville drikke/spise
derhjemme)

Spørgeskemaets opbygning

SPØRGESKEMAETS FØRSTE DEL

Spørgsmål til alle prøverne

Accept af udseende, duft og smag

SPØRGESKEMAETS ANDEN DEL

Spørgsmål angående holdning til holdbarhed af fødevarer herunder mælk og yoghurt inklusiv viden og handling på basis af holdbarhedsmærkning

SPØRGESKEMAETS TREDJE DEL

Demografiske spørgsmål

MÆLKE- OG YOGHURTPRØVER



MÆLK 3 DAGE

Arla Minimælk

Produktionsdato: 30. maj
Bedst før: 10. juni

Serveret 14 dage gammel
(3 dage efter holdbarhedsdato)



MÆLK 7 DAGE

Arla Minimælk

Produktionsdato: 26. maj
Bedst før: 6. juni

Serveret 18 dage gammel
(7 dage efter holdbarhedsdato)



MÆLK 9 DAGE

Arla Minimælk

Produktionsdato: 24. maj
Bedst før: 4. juni

Serveret 20 dage gammel
(9 dage efter holdbarhedsdato)



YOGHURT 9 DAGE

Kløver naturel sødmælk

Produktionsdato: 9. maj
Bedst før: 5. juni

Serveret 35 dage gammel
(9 dage efter holdbarhedsdato)



YOGHURT 14 DAGE

Kløver naturel sødmælk

Produktionsdato: 5. maj
Bedst før: 31. maj

Serveret 39 dage gammel
(14 dage efter holdbarhedsdato)



YOGHURT 21 DAGE

Kløver naturel sødmælk

Produktionsdato: 28. maj
Bedst før: 24. maj

Serveret 46 dage gammel
(21 dage efter holdbarhedsdato)



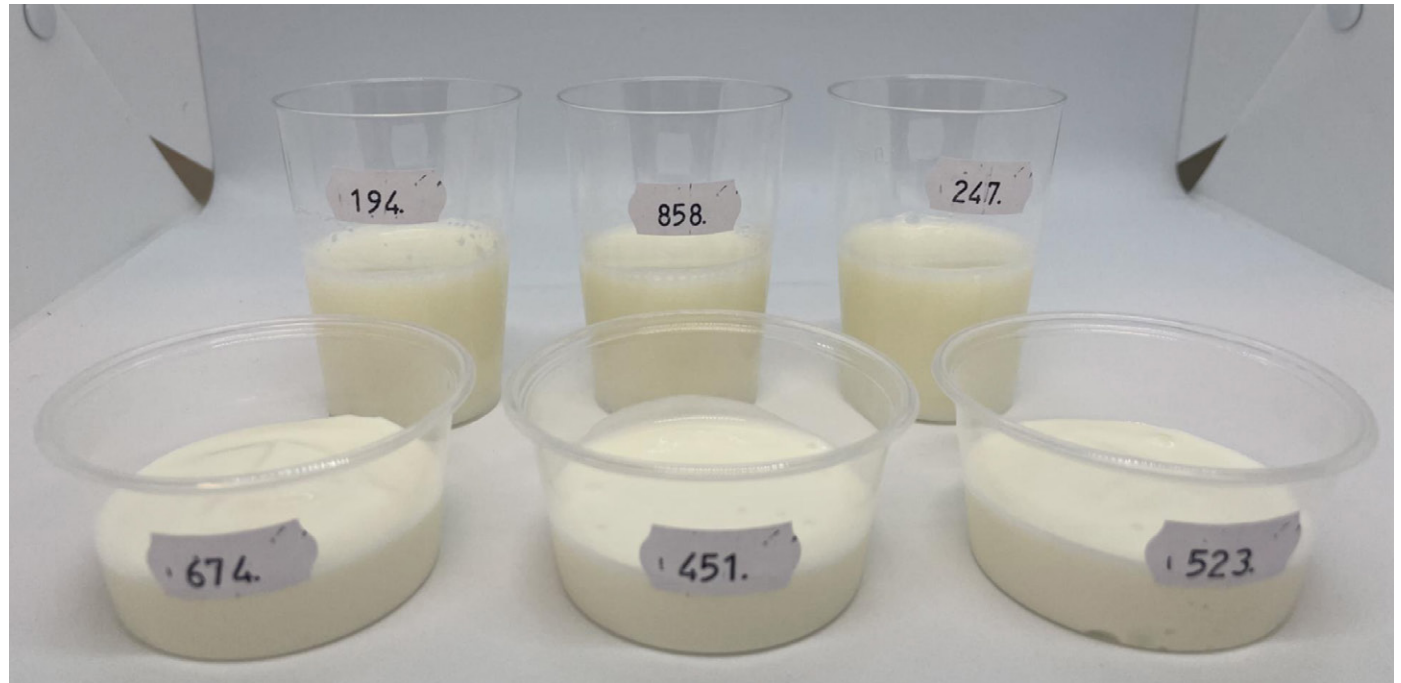
HÅNDBLING

For hver produktionsdato blev henholdsvis 6 liter mælk og 6 liter yoghurt hentet i Meny (Skanderborgvej 18, 8000 Aarhus). Det blev sikret, at mælken og yoghurten havde samme produktionsdato.

Mejeriprodukterne blev transporteret hurtigt til Teknologisk Institut, Kongsvang Alle, Aarhus, hvor de straks blev anbragt på køl (5 grader celsius)

Mejeriprodukterne blev opbevaret i køleskab, uåbnet indtil testdatoen.

På testdatoen blev mejeriprodukterne åbnet, og eftersom de ikke var tydeligt fordærvede, blev alle prøver serveret for brugerne



Kortest lagringstid ←

→ Længst lagringstid



RESULTATER RELATERET TIL MÆLK- OG YOGHURTPRØVER

SÅDAN LÆSES GRAFERNE

Figuren viser forbrugernes besvarelse i procent (%) og antal besvarelser (n) indenfor "Ikke acceptabel", "Hverken eller", "Acceptabel".

Acceptabel = ville drikke/ spise denne derhjemme
Ikke acceptabel = ville smide den ud derhjemme.

N er totalt antal forbrugere, som har besvaret spørgsmålet til den pågældende prøve.

Bogstaverne angiver, om prøverne er signifikant forskellige fra hinanden på 95 % signifikansniveau ud fra post hoc metoden Duncans.

- Samme bogstav betyder, at der ikke er signifikant forskel mellem prøverne.
- Forskellige bogstaver betyder, at prøverne er signifikant forskellige fra hinanden.



YOUGHURT

Dag 9
n=51

1 (2%) 50 (98%)

A

Dag 14
n=51

1 (2%)
3 (6%) 47 (92%)

A

Dag 21
n=51

1 (2%)
1 (2%) 49 (96%)

A



Ikke acceptabel



Hverken eller



Acceptabel



MÆLK

FORBRUGERNE VURDEREDE MÆLK OVERSKREDET MED 9 DAGE SOM IKKE ACCEPTABEL

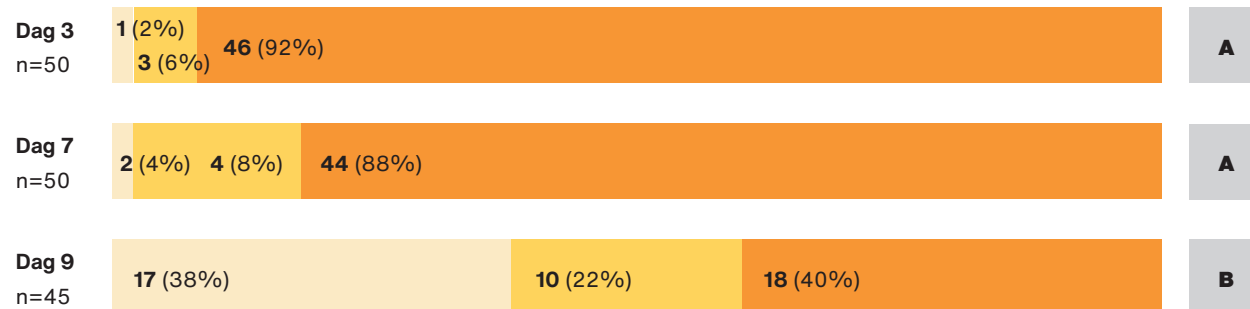
Mælk som var overskredet med 9 dage blev vurderet signifikant mindre acceptabel på både udseende, duft og smag end mælk som var overskredet med 3 og 7 dage.



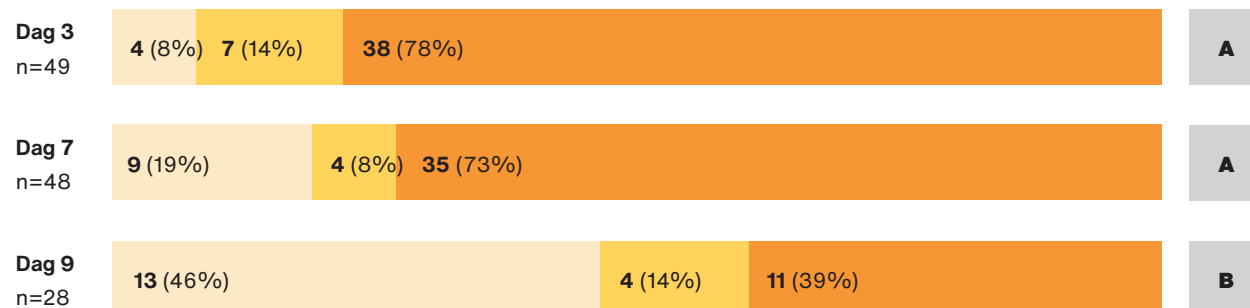
UDSEENDE



DUFT



SMAG



Ikke acceptabel

Hverken eller

Acceptabel



YOGHURT

INGEN FORSKEL PÅ HVOR ACCEPTABEL FORBRUGERNE FANDT UDSEENDET OG SMAG AF YOGHURT OVERSKREDET MED 9, 14 ELLER 21 DAGE

Langt størstedelen af forbrugerne fandt alle prøverne acceptable i forhold til udseendet og smag. Men forbrugerne fandt duften mindre acceptabel for yoghurt som var overskredet med 14 dage.



UDSEENDE



DUFT



SMAG



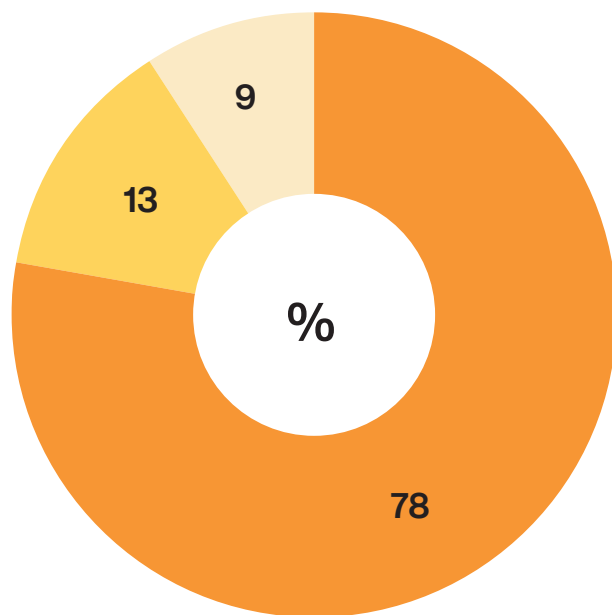
Ikke acceptabel

Hverken eller

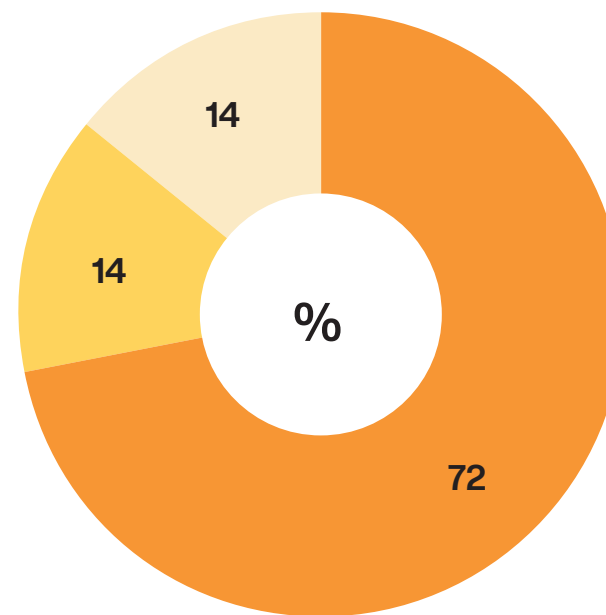
Acceptabel

VI KAN STOLE PÅ VURDERINGEN AF PRØVERNE – FORBRUGERNE FANDT DEM NEMME AT VURDERE

Sværhedsgrad ved at bedømme mælkeprøverne



Sværhedsgrad ved at bedømme yoghurtprøverne



Meget svært Hverken svært eller nemt Meget nemt



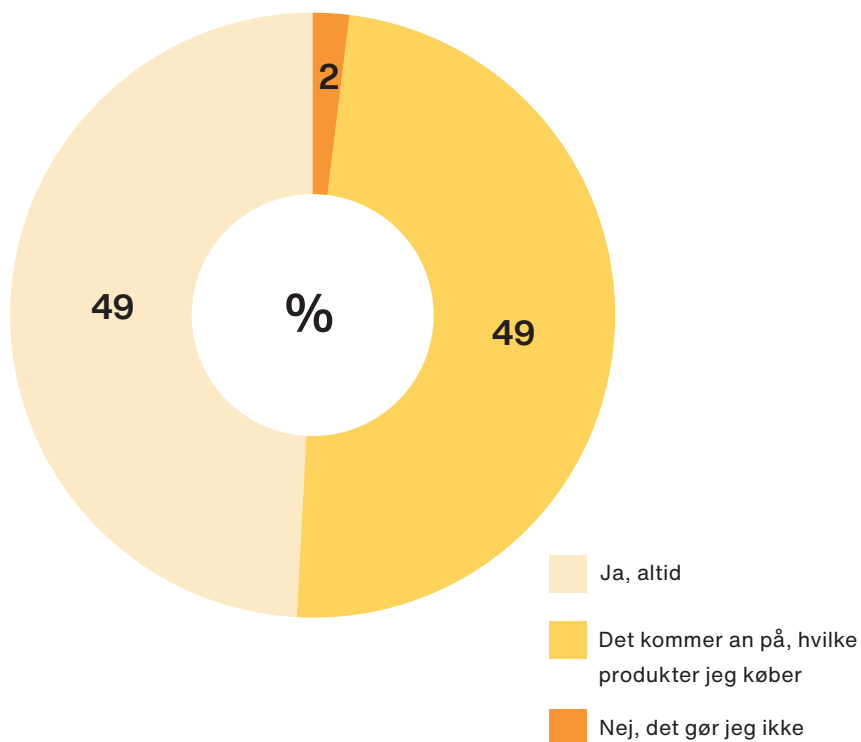
RESULTATER RELATERET TIL HOLDBARHED AF FØDEVARER

FOKUS PÅ DATOMÆRKNINGEN PÅ FØDEVARER

De deltagende forbrugere kigger enten altid på datomærkningen på fødevarerne de køber eller ellers er det afhængigt af, hvilket produkt de køber, om de kigger på datomærkningen eller ej

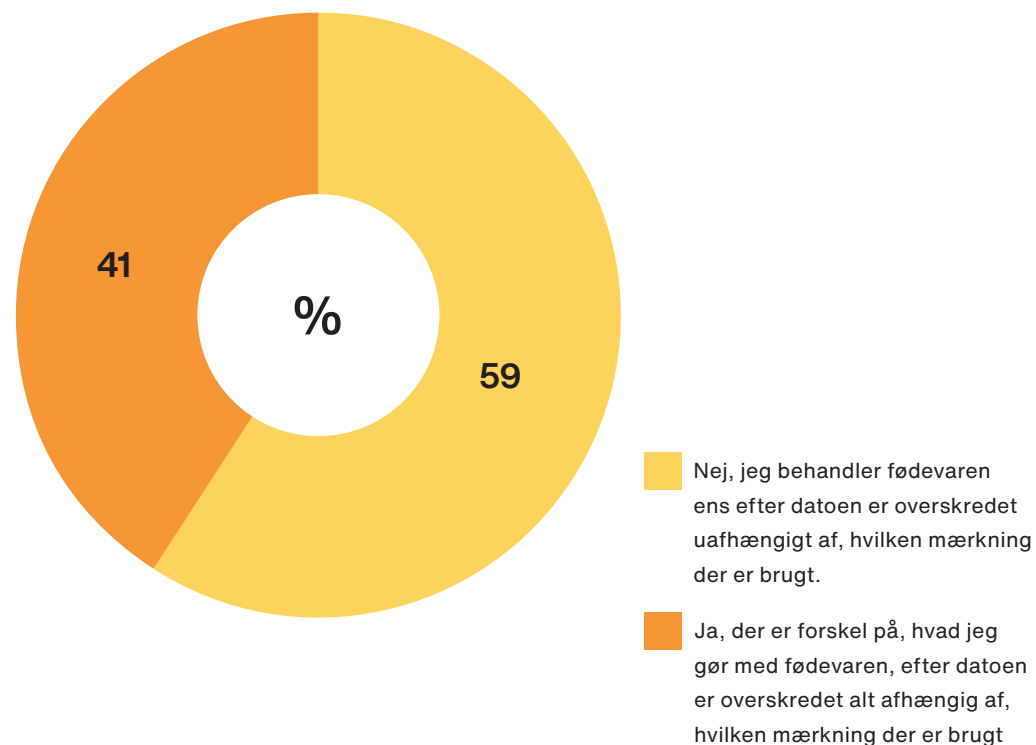
Når du handler ind, kigger du da efter datomærkningen på produktet?

Datomærkningen = "bedst før" og "sidste anvendelsesdato"



41% (N=21) AF FORBRUGERNE HÅNDBTERER FØDEVARERNE FORSKELLIGT AFHÆNGIGT AF DATOMÆRKNINGEN

Er der forskel på, hvordan du håndterer fødevarer, alt efter datomærkningen

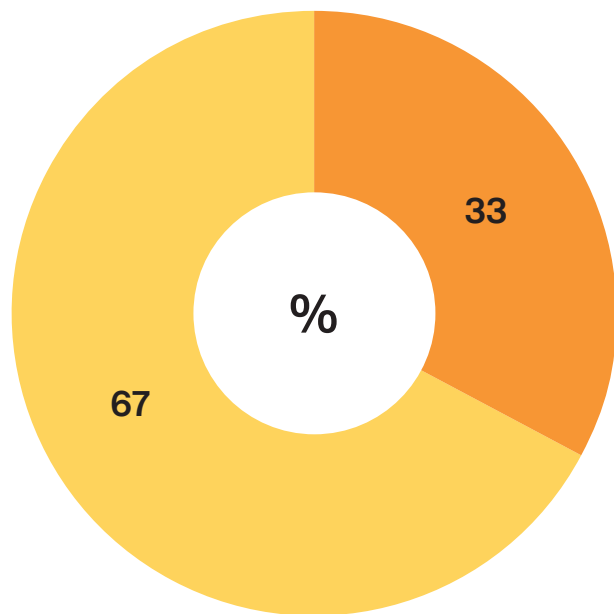


FOR DE 41% (N=21) AF FORBRUGERNE, SOM HÅNDTERER PRODUKTERNE FORSKELLIGT

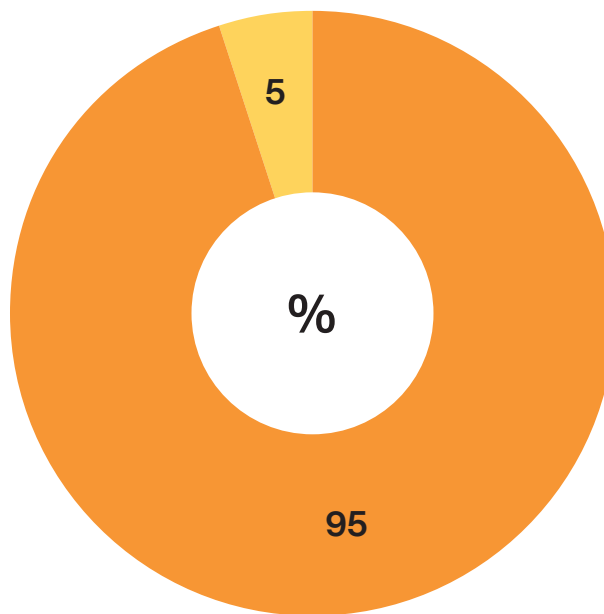
I relation til datomærkningen "sidste anvendelsesdato" smed 67% af forbrugerne produkterne ud. 33% (n=7) brugte sanserne til at vurdere prøverne.

For datomærkningen "bedst før" brugte 95% sine sanser til at vurdere prøverne mens 5% (n=1) smed dem ud med det samme

Hvad gør du ved produkter som er overskredet "Sidste anvendelsesdato"?



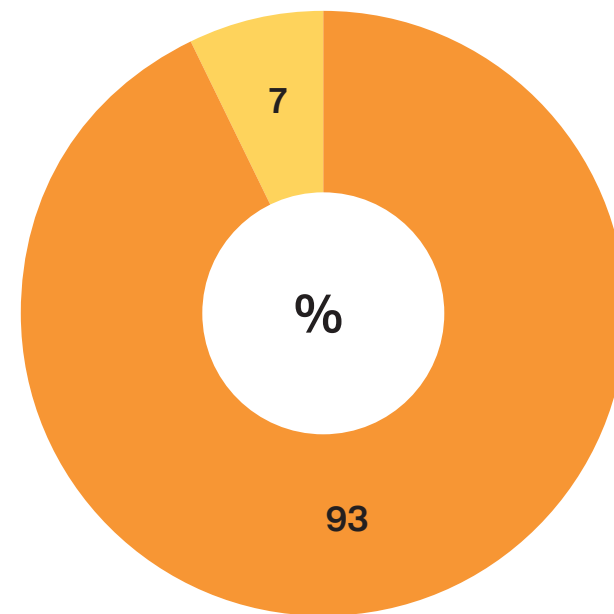
Hvad gør du ved produkter som er overskredet "Bedst før"?



FOR DE 59% (N=30) AF FORBRUGERNE, SOM HÅNDTERER PRODUKTERNE ENS UAFHÆNGIGT AF TYPE DATOMÆRKNING

93% af forbrugerne bruger sanserne til at vurdere produktet alt imens 7% (n=2) personer smider produkterne ud med det samme

Hvad gør du ved produkter som er overskredet datoen uafhængigt af datomærkningen?

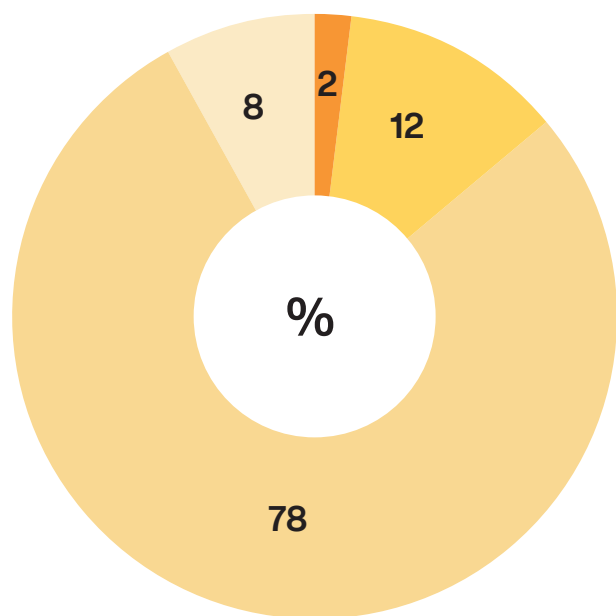


■ Jeg bruger mine sanser for at vurdere produktet
 ■ Jeg smider dem ud med det samme

OVERORDNET SET BRUGER FORBRUGERNE DERES SANSER TIL AT VURDERE HOLDBARHEDEN AF MÆLK OG YOGHURT

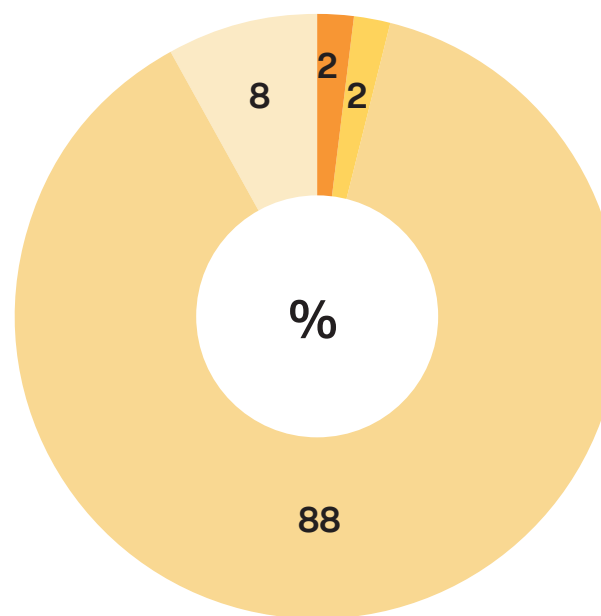
8% (n=4) smider altid mælk og yoghurt ud, som er overskredet datoen

Du opdager, at din mælk er for gammel ("bedst før" datoen er overskredet) Hvad gør du?



- Andet
- Jeg har altid fået drukket min mælk, før den bliver for gammel
- Det kan jo være den er god nok, så jeg bruger mine sanser til at vurdere om jeg stadig kan bruge den
- Er mælken overskredet på dato, smider jeg den ud

Du opdager, at din yoghurt er for gammel ("bedst før" datoen er overskredet). Hvad gør du?



- Andet
- Jeg har altid fået spist min yoghurt, før den bliver for gammel
- Det kan jo være den er god nok, så jeg bruger mine sanser til at vurdere om jeg stadig kan bruge den
- Er yoghurten overskredet på dato, smider jeg den ud

**FORBRUGERNE MODTOG
HEREFTER VIDEN OM
HOLDBARHEDSMÆRKNING**



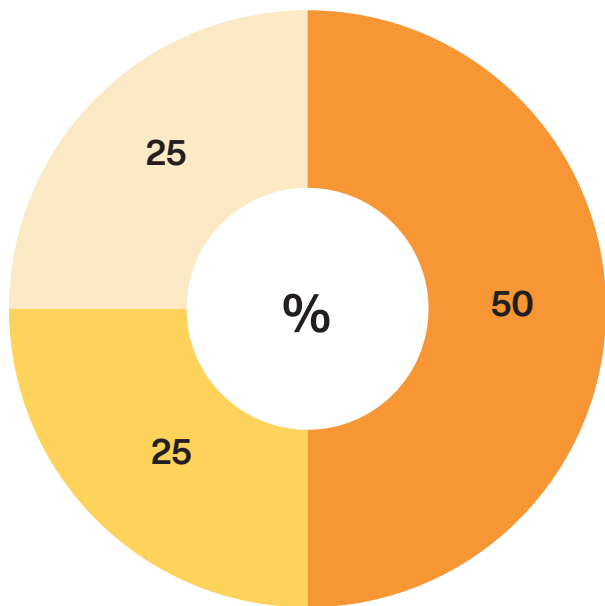
FOR DE 8% (N=4) PERSONER, SOM ALTID SMIDER MÆLK OG YOGHURT UD SOM ER OVERSKREDET DATOEN VIL KUN ÉN PERSON REVURDERE DENNE HANDLING

Du smider mælk/ yoghurt ud, hvis den er overskredet datoen.

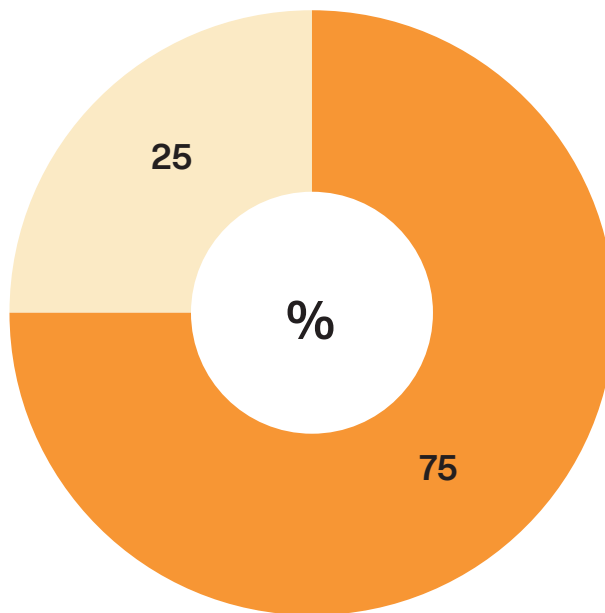
Får den nye viden omkring holdbarhedsmærkning dig til at overveje, om du kunne vurdere produkterne (udseende, duft og smag) før du bestemmer dig for at smide den ud.



MÆLK



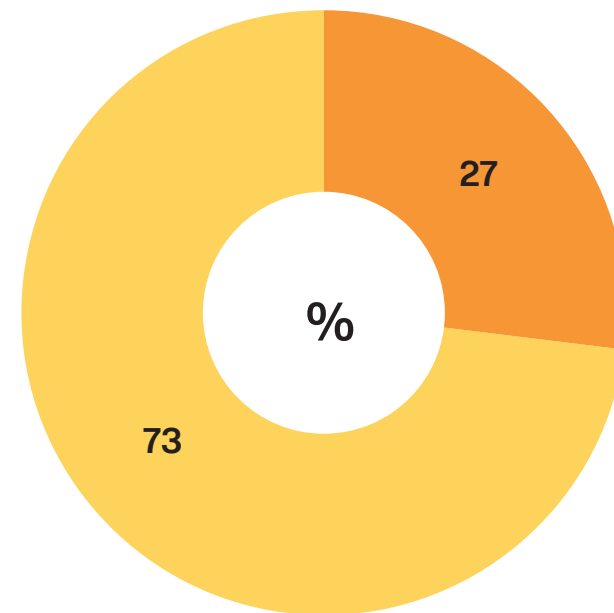
YOGHURT



Ja
 Det ved jeg ikke
 Nej

73% AF DE DELTAGENDE FORBRUGERE KENDTE GODT TIL FORSKELLEN MELLEM DATOMÆRKNINGERNE ("sidste anvendelsesdato" og "bedst før")

Vidste du at der var denne forskel på de to forskellige datomærkningstyper? ("sidste anvendelsesdato" og "bedst før")



Ja
 Nej

KONKLUSION



Både gennemgang af viden og forbrugerstudiet med 51 deltagende forbrugere viste at mælk og yoghurt er sensorisk acceptable i længere tid end holdbarhedsdatoen.



For mælks vedkommende blev den i forsøget fundet acceptabel til og med 7 dage efter holdbarhedsdatoen. Yoghurten blev fundet acceptabel i hele forsøgsperioden som strakte sig til 21 dage efter holdbarhedsdatoen.



Besvarelserne fra de 51 forbrugere viste, at der generelt var en god viden omkring holdbarhedsmærkning for den deltagende forbrugergruppe.

APPENDIX

GRAFER PRÆSENTERET PÅ
ANDEN MÅDE

BAGGRUNDSINFORMATIONER
OM FORBRUGERE

SPØRGESKEMA





MÆLK

12% AF FORBRUGERNE FANDT UDSEENDET AF MÆLK OVERSKREDET MED 9 DAGE IKKE ACCEPTABEL

Dog fandt langt størstedelen (mellem 80-96%) af forbrugerne alle tre mælkeprøver acceptable i udseendet, og de fandt ingen forskel på mælk overskredet med 3 og 7 dage



MÆLK

38% AF FORBRUGERNE FANDT DUFTEN AF MÆLK OVERSKREDET MED 9 DAGE IKKE ACCEPTABEL

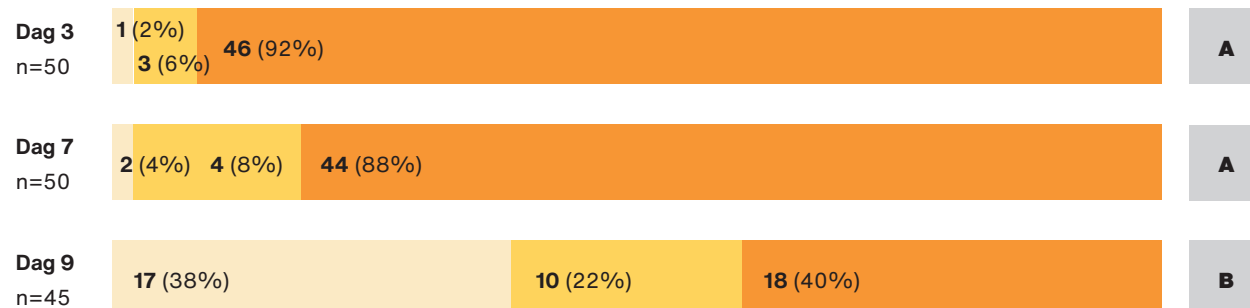
40% af forbrugerne vurderede duften af mælk 9 dage ældre end holdbarhedsdatoen som acceptabel. Mælk, som var 3 og 7 dage ældre end holdbarhedsdatoen, blev til gengæld stadig vurderet acceptabel (88-92% af besvarelserne).



UDSEENDE



DUFT



Ikke acceptabel Hverken eller Acceptabel



MÆLK

46% AF DE ADSPURGTE FANDT SMAGEN AF MÆLKEN OVERSKREDET MED 9 DAGE IKKE ACCEPTABEL

Kun 39% af de adspurgte fandt den 9 dage ældre end holdbarhedsdatoen mælk acceptabel. Derimod fandt over en tredjedel af de adspurgte forbrugere smagen af mælk 3 og 7 dage ældre end holdbarhedsdatoen for acceptabel og ikke signifikant forskellige fra hinanden.



YOGHURT

INGEN FORSKEL PÅ HVOR ACCEPTABEL FORBRUGERNE FANDT UDSEENDET AF YOGHURT OVERSKREDET MED 9, 14 ELLER 21 DAGE

Langt størstedelen af forbrugerne (mellem 92-98%) fandt alle prøverne acceptable i forhold til udseendet.



SMAG

Dag 3
n=49



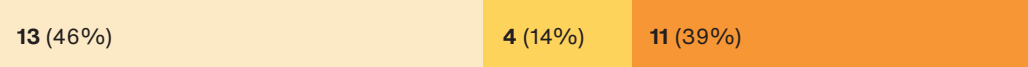
A

Dag 7
n=48



A

Dag 9
n=28



B



UDSEENDE

Dag 9
n=51



A

Dag 14
n=51



A

Dag 21
n=51



A

Ikke acceptabel Hverken eller Acceptabel



YOGHURT

INGEN FORSKEL PÅ HVOR ACCEPTABEL FORBRUGERNE FANDT DUFTEN AF YOGHURT OVERSKREDET MED 9 ELLER 21 DAGE

Men interessant fandt signifikant flere forbrugere duften mindre acceptabel for yoghurt, som var 14 dage ældre end holdbarhedsdatoen. Grunden kan være at der er sket noget i produktionen på den pågældende dag.



YOGHURT

INGEN FORSKEL PÅ HVOR ACCEPTABEL FORBRUGERNE FANDT SMAGEN AF YOGHURT OVERSKREDET MED 9, 14 ELLER 21 DAGE

Generelt fandt de fleste af de adspurgte forbrugere (mellem 78-82%), at yoghurten var acceptabel i smagen, selv efter 21 dage efter holdbarhedsdatoen.



DUFT



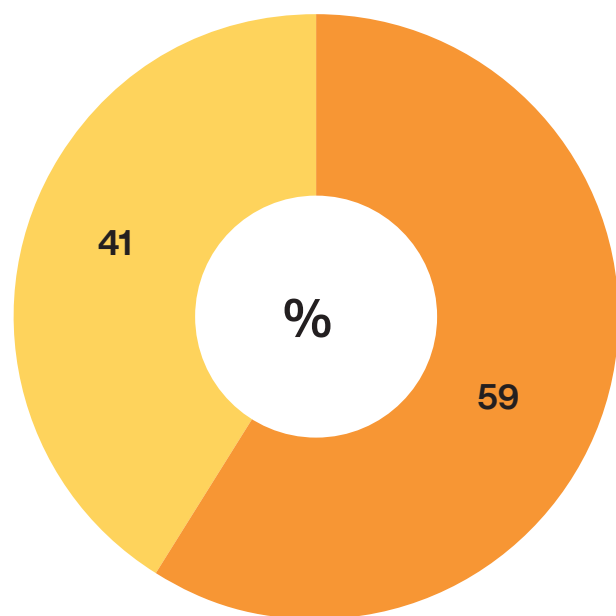
SMAG



Ikke acceptabel Hverken eller Acceptabel

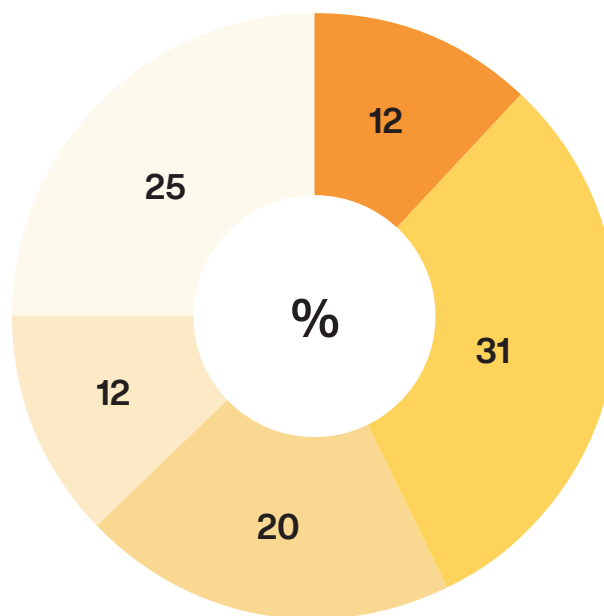
FIN FORDELING MELLEM KØN, FORSKELLIGE ALDERSGRUPPER OG FAMILIESAMMENSÆTNING BLANDT FORBRUGERNE

Køn



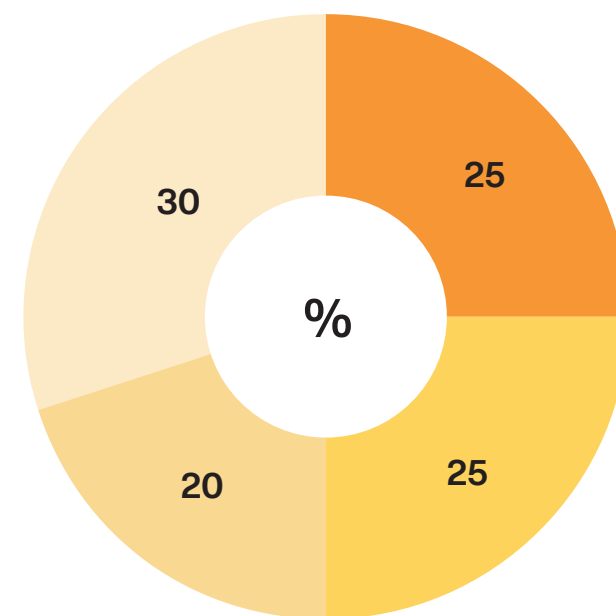
Mand Kvinde

Alder



18-29 år 30-39 år 40-49 år
50-59 år 60-65 år

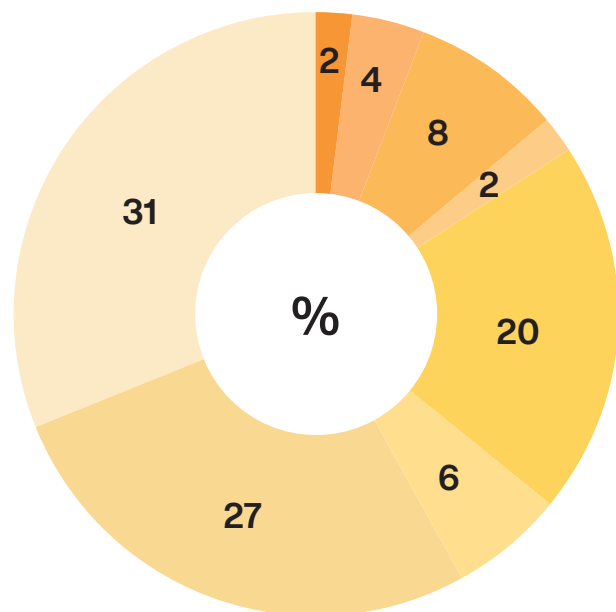
Familiesammensætning



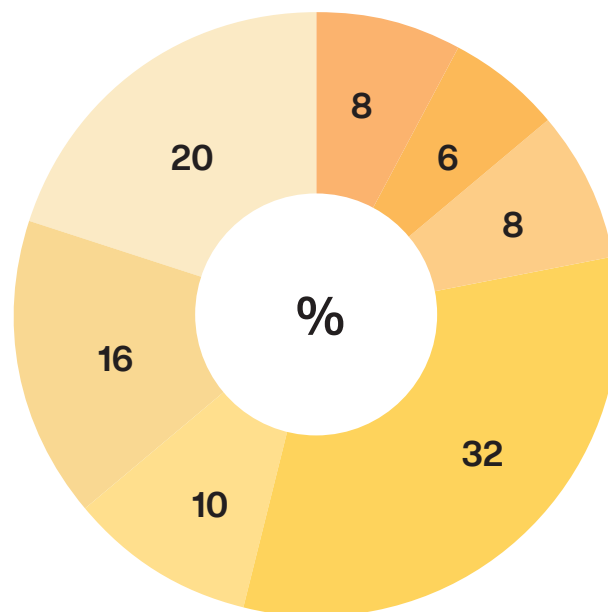
Enlig uden børn Enlig med børn
Samlevende uden børn Samlevende med børn

DE DELTAGENDE FORBRUGERE HAVDE ET EKSISTERENDE OG VARIERENDE FORBRUG AF MÆLK OG SURMÆLKSPRODUKTER

Hvor ofte drikker du mælk?

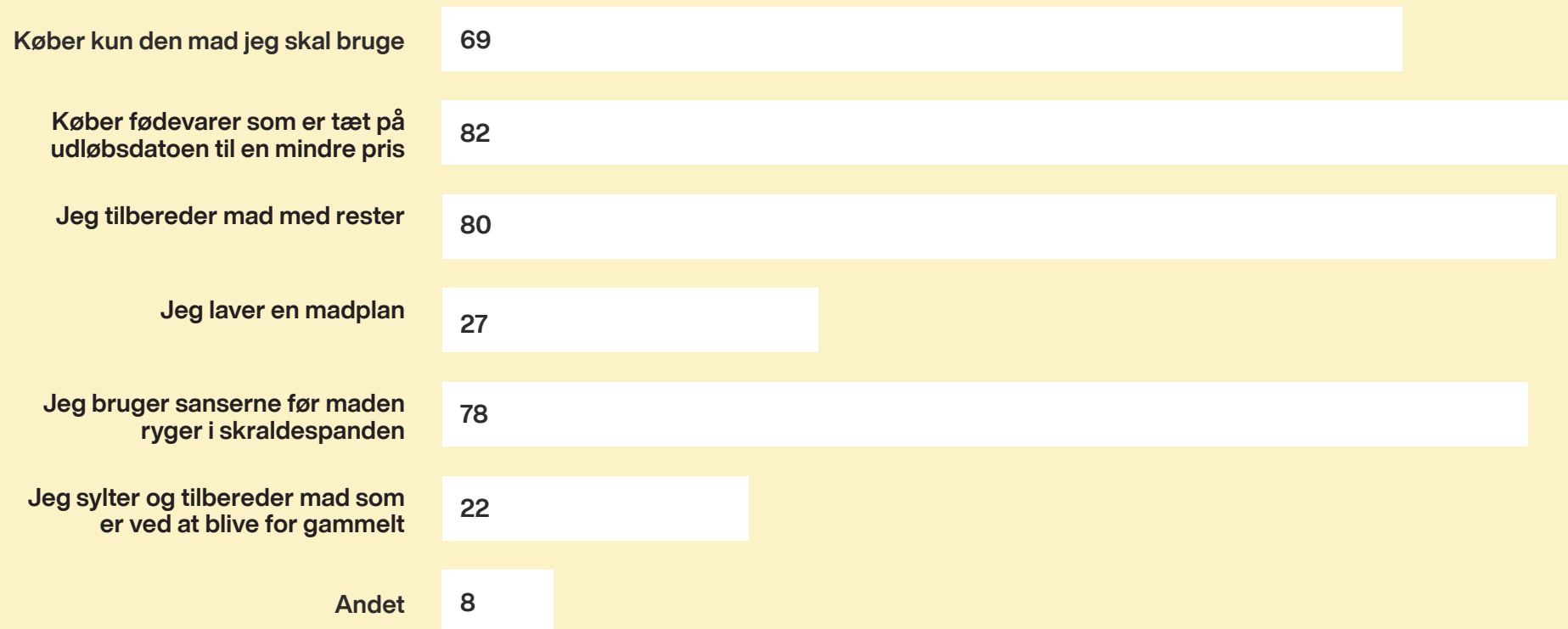


Hvor ofte spiser du surmælksprodukter (såsom yoghurt, skyr, A38, ymer)?



FORBRUGERNES HANDLINGER FOR AT BEKÆMPE MADSPILD

HVILKE HANDLINGER GØR DU FOR AT BEKÆMPE MADSPILD? (%)



SPØRGESKEMA FØRSTE DEL:**SPØRGSMÅL TIL PRØVERNE**

For alle prøver, skal du:

1. Først bedømme udseendet af prøven
2. Dernæst duften af prøven og
3. Til sidst smagen af prøven (prøven skal ikke synkes men spyttes ud)

Du har i hele processen mulighed for at vurdere prøven som uacceptabel (de to første afkrydsningsmuligheder) og skal i dette tilfælde ikke vurdere prøven yderligere.

- Se på prøven og vurder om du finder prøven acceptabel
- Duft nu til prøven og vurder om du finder prøven acceptabel
- Smag nu på prøven og vurder om du finder prøven acceptabel

(Husk, at spytte prøven ud i spytbægeret!)

SPØRGESKEMA ANDEN DEL:**HOLDNINGER OG ADFÆRD ANGÅENDE HOLDBARHED**

Nu vil vi gerne have dig til at vurdere nogle spørgsmål omkring din holdning til holdbarhed af fødevarer herunder mælk og yoghurt

- Hvor nemt synes du det var, at bedømme om mælkeprøverne var acceptabel eller ej ved hjælp af dine sanser (vær opmærksom på skalaen)?
- Hvor nemt synes du det var, at bedømme om yoghurtprøverne var acceptabel eller ej ved hjælp af dine sanser (vær opmærksom på skalaen)?
- Når du handler ind, kigger du da efter datomærkningen ("bedst før" og "sidste anvendelsesdato") på produktet?

I Danmark anvendes to forskellige datomærkninger på fødevarer nemlig "Sidste anvendelsesdato" og "bedst før".

- Er der forskel på, hvordan du håndterer fødevarer, efter datoen er overskrevet alt afhængig af, om den er mærket med "sidste anvendelsesdato" eller "bedst før datoen"?
- Hvis ja:
- Hvad gør du ved produkter som er overskrevet datoen og som er mærket med "Sidste anvendelsesdato"?
- Hvad gør du ved produkter som er overskrevet datoen og som er mærket med "Bedst før"?
- Hvis nej:
- Hvad gør du?
- Du opdager, at din mælk er for gammel ("bedst før" datoen er overskrevet). Hvad gør du?

- Du opdager, at din yoghurt er for gammel ("bedst før" datoen er overskrevet). Hvad gør du?

Her kommer noget information som du bedes læse hvorefter der følger yderligere spørgsmål.

Som allerede informeret, findes der to forskellige holdbarhedsmærkninger. En fødevarer skal mærkes med enten "sidste anvendelsesdato" eller "bedst før". Der er forskel på de to datomærkninger!

"Sidste anvendelsesdato" betyder, at du kan blive alvorligt syg af at spise varen, hvis datoen er overskrevet. "Bedst før" er til gengæld kun en vejledende datomærkning, og hvis varen dufter og smager fint, kan den sagtens spises.

"Bedst før" mærket anvendes på mælk og yoghurtprodukter.

- Vidste du at der var denne forskel på de to forskellige datomærkningstyper? ("sidste anvendelsesdato" og "bedst før")

SPØRGESKEMA TREDJE DEL:**DEMOGRAFISKE SPØRGSMÅL**

Nu til nogle spørgsmål om dig selv

- Angiv dit køn
- Angiv hvilken aldersgruppe du tilhører
- Angiv, hvilken gruppe der passer på dig (status)
- Hvor ofte drikker du mælk?
- Hvor ofte spiser du surmælksprodukter (såsom yoghurt, skyr, A38, ymer)?



ONE THIRD

Slotsholmsgade 12
1216 København K

onethird.dk