

# Timer ger bra koll på köttet

Mörningstimers, eller dygnsgradstermometrar, är inget nytt på marknaden.

Dock har hittills de på marknaden förekommande modellerna varit främst riktade mot charkuteribranschen och därmed haft en prislapp som kanske verkat lite avskräckande på jaktlag och enskilda jägare.

TEXT OCH FOTO: PETTER ANDERSSON

**T**enderum har tagit grepp på detta förhållande med två till både pris, storlek och funktion nya varianter på enkla och kompakta dygnsgradstermometrar. Förutom de mycket fördelaktiga priserna är de lite enklare utförda än proffsmodellerna. Bland annat utläses hängningen av köttet i "mörningsprocent", där 100 procent mörning innebär 40 dygnsgrader. Det anses ju allmänt som en lämplig hängningstid för köttprodukter.

Dygnsgraderna kan således inte

utläsas direkt, utan anges som en funktion av procent, där 200 procent är maxvärde och betyder ungefär 80 dygnsgrader.

## Hänsyn till temperatur

Termometrarna är även kalibrerade så att de tar hänsyn till den långsammare mörningen när temperaturen faller under fyra plusgrader och den avstannade mörningen vid minusgrader.

Vidare visas på båda modellerna den återstående tiden i dygn tills 100 procent uppnåtts.

Kompaktmodellen har ovanstå-

**Dygnsgradstermometrar** är, eller borde vara, självklara tillbehör vid hanteringen av kött. Med Tenderums mörningstermometrar har man heller inte längre det höga priset som ursäkt.

Väggmodellen ger, förutom information om uppnådd mörning och kvarvarande tid, även information om aktuell temperatur och luftfuktighet.



ende funktioner. En lite större väggmodell har även de nyttiga funktionerna temperatur och luftfuktighet.

Det senare är förstås synnerligen intressant om man hänger sitt kött i en lokal där luftfuktigheten kan variera.

Torr luft ger torrare kött och fuktig luft ger svamp och bakterier en onödigt bra miljö att gro i.

Termometrarna har körts mot varandra och mot en proffsmodell. Alla har gett mycket likartade värden.

Det här är hjälpmedel som varje jägare eller jaktlag borde överväga att införskaffa. Priserna torde inte vara avskräckande heller.

Naturligtvis ersätter inte mörningstermometrarna på något vis erfarenhet, hygien och noggrannhet vid köthanteringen. Däremot är de ett utmärkt komplement för att få ut det mesta möjliga av kvaliteten ur viltköttet. □

## Tenderum mörningstimers

**Väggmodell:** visar uppnådd mörning, kvarvarande tid, aktuell temperatur och luftfuktighet. Pris: 329 kronor.

**Bärbar modell:** visar uppnådd mörning och kvarvarande tid. Pris: 239 kronor.

Tenderum, tel: 08-35 91 70.  
[www.tenderum.se](http://www.tenderum.se)