

**TEKST 2**

- 1p ● 2 Je ziet in een supermarkt drie pakjes gehakt liggen.  
Welk gehakt is het meest vers?  
Het gehakt met
- A de donkerblauwe punt.
  - B de middelblauwe punt.
  - C de lichtblauwe punt.

## Ein blauer Punkt fürs Fleisch



Ein blauer Punkt zeigt Verbrauchern wie frisch verpacktes Fleisch ist. Der von Forschern der Universitäten Bonn und Bayreuth entwickelte „Zeit-Temperatur-Indikator“ (TTI) besteht aus einem blauen Plättchen, das umso blasser wird je wärmer und je länger das Fleisch gelagert wird. „Wir haben in Praxistests mit Geflügel und Schweinefleisch gezeigt, dass der TTI zuverlässig funktioniert“, sagte Brigitte Petersen von der Universität Bonn. Nun soll das Plättchen, das pro Stück wenige Cent kostet, mit der

Wirtschaft zu einem marktreifen Produkt entwickelt werden. Den Nutzen sehen die Wissenschaftler vor allem darin, dass der blaue Punkt viel mehr über den Zustand des Fleisches aussagt als das aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum. Wenn die Kühlkette nicht eingehalten wird, können sich Krankheitserreger viel schneller vermehren.

(dpa)