

Samenvatting van een studie, gemaakt door Testfakta

Varkenskoteletten werden bereid op verschillende types barbecues (horizontale en verticale) en daarna werd de hoeveelheid PAH in het gegrilde vlees gemeten.

In onderstaande tabel kunt U lezen, dat de hoeveelheid PAH in het verticaal gegrilde vlees veel kleiner is dan in het horizontaal gegrilde vlees.

- 22 maal zo klein als op een gasbarbecue
- 9 maal zo klein als op een traditionele houtskool barbecue (zonder deksel)
- 7,5 maal zo klein als op een ronde houtskool barbecue (met deksel)

| Type Barbecue | Wijze van barbecuen | Soort Brandstof | Afgesloten ruimte | PAH (mg/kg) |
|------------------|------------------------|--------------------|----------------------|----------------|
| Traditioneel | Horizontaal | Houtskool | Neen | 7,6 |
| « Ball » type | Horizontaal | Houtskool | Ja | 6,2 |
| Gas | Horizontaal | Gas | Ja | 18,3 |
| Verticaal | Verticaal | Houtskool | Neen | 0,83 |