

TEKNISKE DATA FOR MATVARER

Vare	Spesifikk varme kjøling kJ/(kg · K)	Fryse- punkt °C	Spesifikk varme latent kJ/kg	Spesifikk varme frysing kJ/(kg · K)	Modnings- varme W/kg
Agurker	4,05	+0,8	318	2,05	0,012 - 0,014
Appelsiner	3,77	+0,8	288	1,92	0,014 - 0,019
Asparges	3,93	+1,2	312	2,01	0,161 - 0,081
Bacon	2,09	+3,9	67	1,26	
Bananer	3,35	+2,2	251	1,76	0,084 (12°C)
Blomkål	3,89	+1,0	307	1,97	0,061 - 0,081
Bringebær	3,56	+0,6	284	1,86	0,092 - 0,114
Broccoli	3,85	+0,6	302	1,97	0,102 - 0,474
Brød	2,99	+6,0	123	1,47	
Egg	3,18	+2,8	232	1,86	
Erter	3,30	+1,1	246	1,76	0,163 - 0,226
Epler	3,60	+2,0	281	1,88	0,015 - 0,021
Druer	3,68	+3,2	270	1,84	0,009 - 0,017
Fjørkre	3,30	+2,8	246	1,55	
Fisk	3,55	+2,5	270	1,85	
Grønsaker	3,77	+1,1	302	1,88	
Gulrøter	3,60	+1,3	293	1,88	0,028 - 0,063
Iskrem	3,26	+2,8	223	1,88	
Jordbær	3,89	+1,2	300	1,97	0,048 - 0,098
Kalvekjøt	2,97	+1,7	212	1,63	
Kirsebær	3,64	+1,8	280	1,88	0,028 - 0,042
Kremfløyte 40%	3,56	+2,2	209	1,68	
Kål	3,93	+0,5	308	1,97	0,028 - 0,063
Lammekjøt	2,97	+1,7	212	1,63	
Mjølke	3,88	+0,6	288	2,05	
Oksekjøt	3,22	+1,7	232	1,68	
Ost	2,68	+8,3	184	1,51	0,049
Plommer	3,68	+0,83	274	1,88	0,012 - 0,027
Poteter	3,60	+1,7	263	1,97	0,017 - 0,020
Pølser	3,72	+3,3	312	2,34	
Pærer	3,81	+2,2	284	2,10	0,015 - 0,046
Salat	4,01	+0,5	184	2,01	0,039 - 0,059
Selleri	3,97	+1,5	314	2,01	0,032
Skinke	2,53	+2,0	167	1,46	
Smør	2,68	+1,1	35	1,42	
Solbær	3,68	+1,0	280	1,88	
Sopp	3,89	+1,0	302	1,97	0,210
Svinekjøt	2,84	+2,2	201	1,59	
Tomater	3,85	+0,75	307	1,92	0,042 (+10°C)
Vann	4,19	0,0	333	2,10	

Vedlegg 2. eksamen anvendt fysikk 7. desember 2005