

Fysische eigenschappen – Voedingsmiddelen

pag. 1/2

	Dichtheid	Soortelijke warmte	Warmtegeleidings coëfficiënt
	kg/m ³	kJ/(kg·K)	W/(m·K)
Aardappel	1.076	3,51	0,54
Groenten			
Biet	1.023	3,87	0,56
Champignon	671	3,91	0,38
Doperwt	1.047	3,68	0,54
Komkommer	978	4,10	0,57
Kool	924	3,93	0,52
Peen	1.014	3,89	0,56
Sperzieboon	930	3,91	0,52
Tomaat	1.005	4,01	0,58
Ui	882	3,77	0,48
Vruchten			
Aardbei	889	3,92	0,50
Appel	769	3,80	0,42
Banaan	985	3,45	0,49
Meloen	900	4,01	0,52
Peer	990	3,74	0,53
Sinaasappel	889	3,77	0,48
Vruchtensappen			
Appelsap	13 % ds	1.048	3,76
	30 % ds	1.124	3,20
Citrusap	13 % ds	-	3,80
	30 % ds	-	3,31
Tomatensap	6 % ds	1.035	3,99
	20 % ds	1.061	3,45
Melkproducten			
Melk	1.029	3,91	0,58
Karnemelk	1.028	3,98	0,60
Slagroom	991	3,31	0,50
Vla	1.070	3,62	0,58
Goudse kaas, jong	1.070	3,13	0,45
Smeltkaas volvet	1.071	3,17	0,45
Vlees			
Rundvlees	mager	1.066	3,47
	vet	1.034	3,14
Kalvervlees	mager	1.055	3,36
	vet	1.043	3,26
Varkensvlees	mager	1.052	3,40
	vet	1.023	3,06
Organen	mager	1.024	3,81
	vet	1.044	3,47

Fysische eigenschappen – Voedingsmiddelen

pag. 2/2

	Dichtheid	Soortelijke warmte	Warmtegeleidings coëfficiënt
	kg/m ³	kJ/(kg·K)	W/(m·K)
Gevogelte en eieren			
Kuiken, borstvlies	1.075	3,55	0,49
Kuiken, pootvlies	1.058	3,53	0,49
Eend	1.046	3,13	0,43
Kalkoen, borstvlies	1.069	3,59	0,50
Kalkoen, pootvlies	1.108	3,51	0,50
Eiwit	1.037	3,89	0,55
Dooier	1.024	2,99	0,39
Heel ei (zonder schaal)	1.029	3,62	0,50
Vis			
Haringfilet	1.045	3,34	0,42
Verse makreel	1.049	3,42	0,44
Magere vissoorten	1.064	3,71	0,50
Gepelde garnalen	1.073	3,63	0,39
Mosselen	-	2,75	-