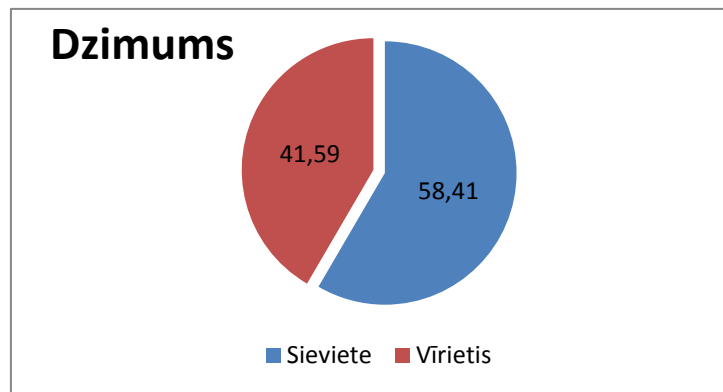
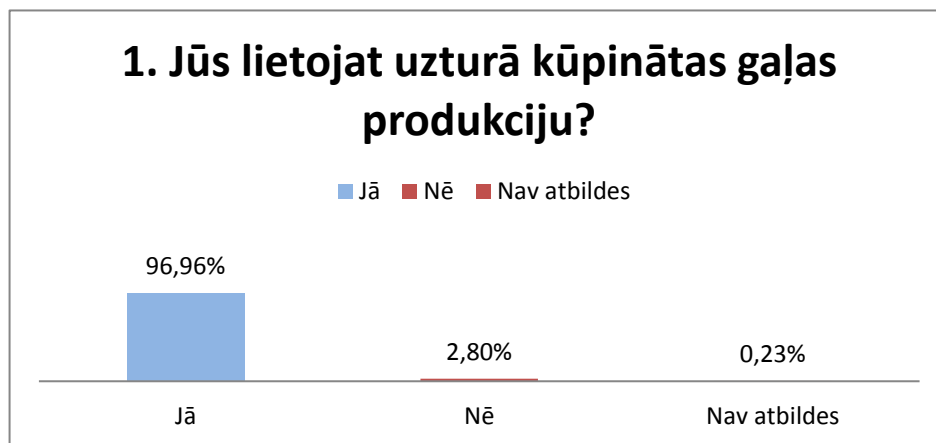


Aptaujas rezultāti

Kopējais respondentu skaits 856, no kuriem 500 jeb 58,41 sievietes un 356 jeb 41,59 vīrieši!



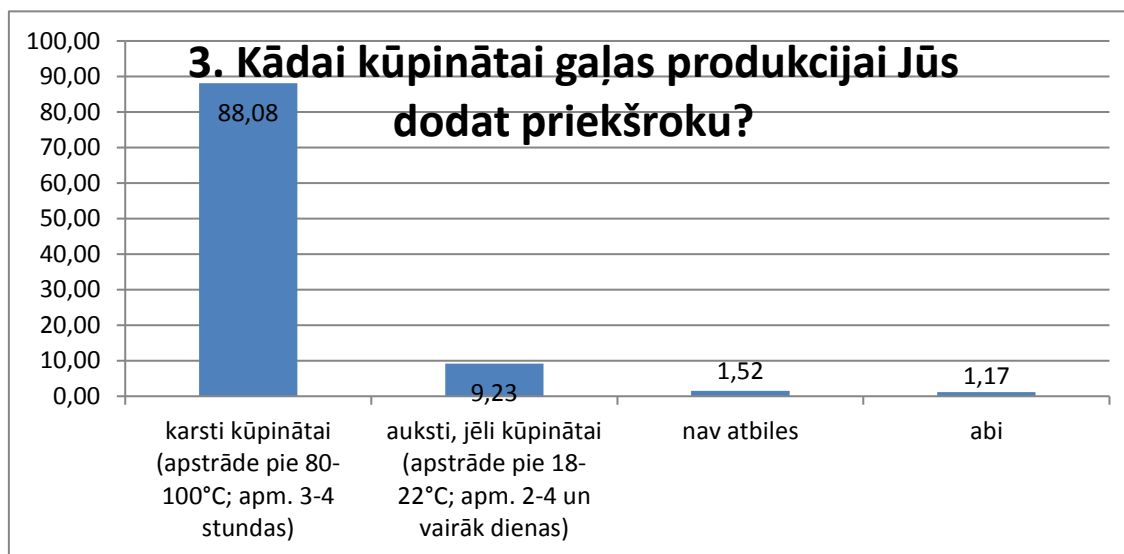
1. Gandrīz visi respondenti, tas ir 830 jeb 96,96% uzturā iekļauj kūpinātas gaļas produkciju, pārējie 2,8% (24 respondenti) neēd, bet 2 nav snieguši atbildi.



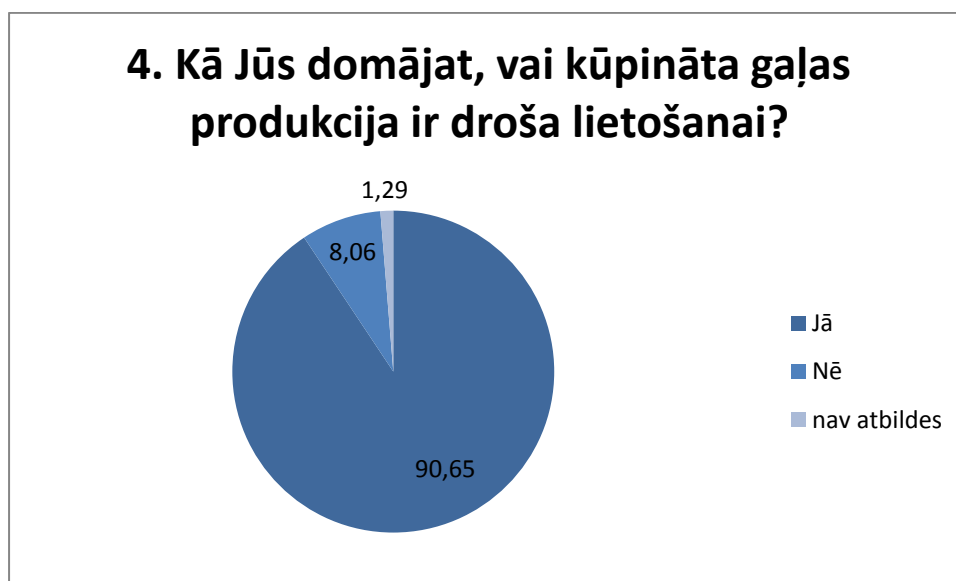
2. Pēc aptaujas dalībnieku sniegtajām atbildēm vairākums uzturā iekļauj visu gaļas produkciju, nākamā vietā sekojoši ierindojas kūpināta gaļa, kūpināta vistas gaļa, desas. 0,55% no visiem respondentiem izvēlējās citu variantu, pieminot, ka neēd kūpinātas gaļas produkciju vai uzturā iekļauj arī kūpinātu medījuma gaļu.



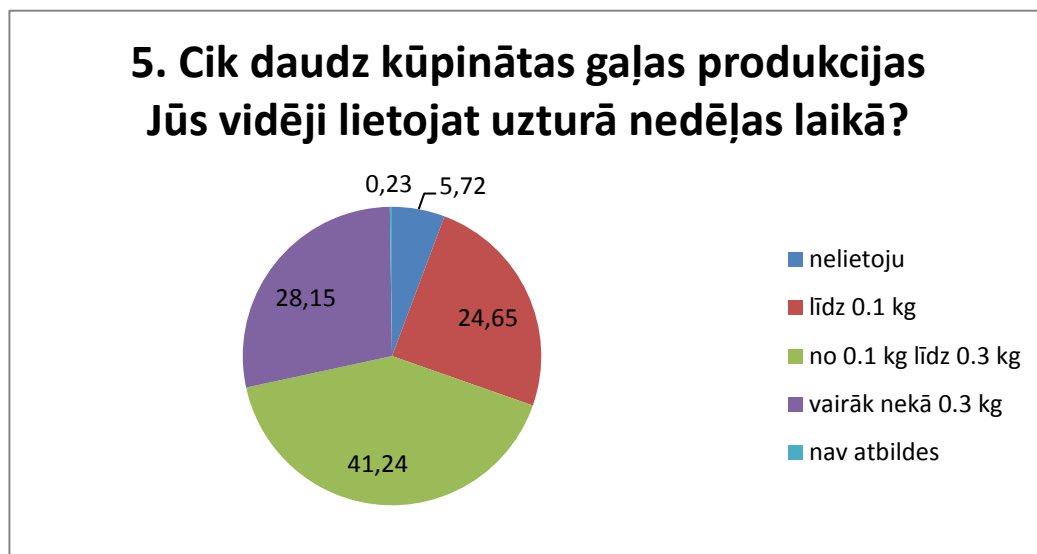
3. No visiem respondentiem 88,08% jeb 754 cilvēki priekšroku dod karstu kūpinātai gaļas produkcijai. 10 jeb 1,17% aptaujas dalībnieku izvēlas abus variantus.



4. 776 jeb 90,65 % respondenti domā, ka kūpināta gaļas produkcija ir droša lietošanai, bet 69 jeb 8,06% atbildēja, ka tā nav droša lietošanai uzturā.



5. Pēc aptaujas rezultātiem vairākums (41,24% jeb 353) respondentu nedēļā vidēji uzturā iekļauj no 0,1 līdz 0,3 kg kūpinātas gaļas produkcijas, 241 respondents uzturā iekļauj vairāk nekā 0,3 kg kūpinātas gaļas produktus.

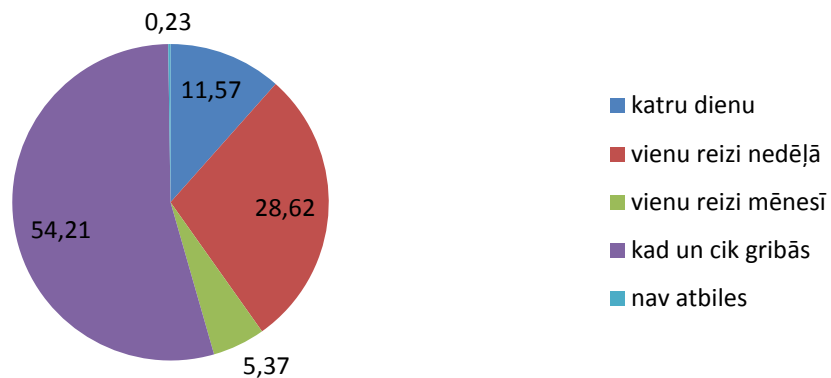


6. Uz jautājumu par kūpināmo dūmu sastāvā ietilpstošo ķīmiskiem savienojumiem 360 jeb 42,06% respondenti atbildēja ka tajos ietilpst visi uzskaitītie savienojumi (fenoli,skābes,spirti,ogļūdeņraži,amīni,karbonīlsavienojumi).



7. Pēc respondentu atbildēm 54,21% jeb 464 uzskata, ka kūpinātos gaļas produktus ēdienkartē var iekļaut neierobežoti, tas ir kad un cik gribās pašiem. 28,62% respondenti uzskata, ka kūpinātu gaļas produkciju jāiekļauj vienu reizi nedēļā.

7. Jūsaprāt, cik bieži varētu ēdienkartē iekļaut kūpinātos gaļas produktus?

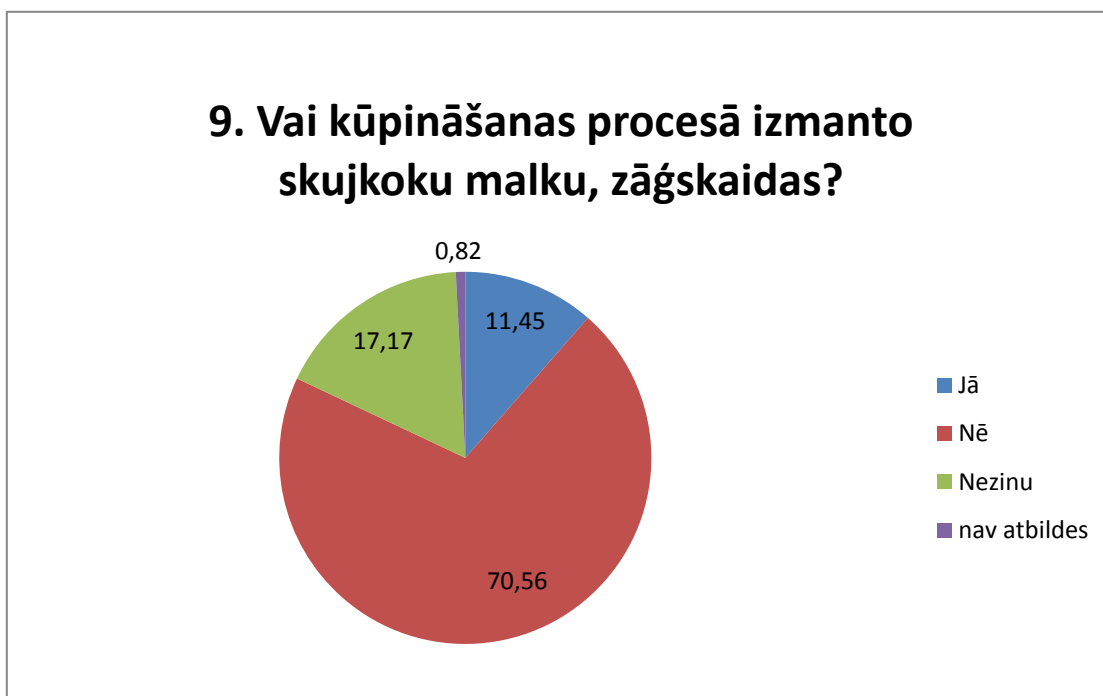


8. 90,89% jeb 778 respondenti atbildēja, ka kūpinātus gaļas produktus izmanto sen.

8. Kā Jūs domājat, cik sen sāka lietot kūpinātus gaļas produktus?



9. 604 jeb 70,56% aptaujas dalībnieku sniedza atbildi, ka skujkoku malku, zāģskaidas neizmanto kūpināšanas procesā, 17,17% jeb 147 nezina atbildi uz šo jautājumu!



10. 688 jeb 80,37% respondenti uzskata, ka dūmiem piemīt baktericīdas īpašības, bet 15,89% jeb 136 respondenti uzskata pretēji, un 32 jeb 3,74% aptaujātie nav snieguši atbildi uz šo jautājumu.



11. Pārsvārā - 87,62% jeb 750 respondenti izvēlas kūpinātus gaļas produktus, kas ražoti saskaņā ar tradicionālo „sentēvu” metodi, kas piedod kūpinātiem produktiem raksturīgu garšu, aromātu un krāsu. Tikai apmēram mazāk kā desmitā daļa respondentu, tas ir, 85 jeb 9,93% izvēlas kūpinātus gaļas produktus, kas ražoti saskaņā ar mūsdienīgu tehnoloģiju. 13 jeb 1,52% aptaujas dalībnieki izvēlas abus variantus

