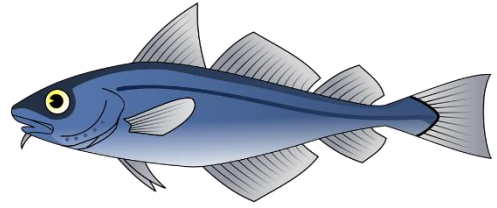


## Painohäviö

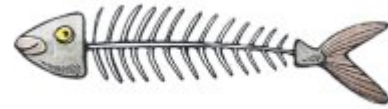
**Ostopaino** tarkoittaa esim. kokonaista kalaa.

Ostopaino on aina 100 %. Lyhenne **op**.



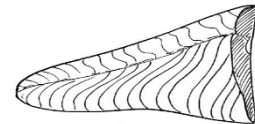
**Painohäviö** tarkoittaa puhdistuksessa syntyvää

**hävikkiä**, esim. kalan ruotoja. Lyhenne **ph**.



**Käyttöpaino** tarkoittaa puhdistetun tuotteen painoa, esim.

kalan fileet. Lyhenne **kp**.



**Esim.** Kuinka paljon appelsiinia jää syötäväksi kuorimisen jälkeen, jos appelsiini painaa 240 g ja kuorien osuus on 28 %.

**Ratkaisu.** Appelsiinin syötävä prosenttiosuus:  $100 \% - 28 \% = 72 \%$

Kootaan tiedot verrantotaulukkoon ja ratkaistaan  $x$ .

<b>g</b>	<b>%</b>
240	100
$x$	72

$$\frac{240}{x} = \frac{100}{72}$$

$$100 \cdot x = 240 \cdot 72 \quad || : 100$$

$$x = \frac{240 \cdot 72}{100}$$

$$x = 172,8 \approx 173$$

**Vastaus.** Syötäväksi jää 173 g.

1. Kuinka paljon syntyy kuorijätettä 2,5 kg:sta perunoita, jos kuorimishävikki on 20%?
2. Kuinka paljon painavat 220 gramman banaanin kuoret, jos niiden osuus on 35 % koko banaanin painosta?
3. Laatikoiden paistohäviö on keskimäärin 15 %. Kuinka paljon painaa makaronilaatikko kypsänä, kun se uuniin laitettaessa painoi 6 kg?
4. Kuinka paljon 5 kg porkkanoita jää syötäväksi, jos kuoriessa menee 15 % hukkaan?
5. Kuinka monta prosenttia on mansikoiden painohäviö, kun perataan 2 kg mansikoita ja perkausjätettä syntyy 150 g?
6. Antti perkasi 2 kg silakoita ja sai niistä 1,2 kg fileitä. Kuinka suuri oli silakoiden painohäviöprosentti?
7. Mikä on painohäviöprosentti, kun 15 kg perunoita jää kuorimisen jälkeen 12 kg?
8. Kirjoloihen perkuujätteet painavat 650 g ja niiden osuus on 35 % koko kalan painosta. Kuinka paljon kirjolohti painoi ostettaessa?
9. Kuinka paljon varastosta tulee varata perunaa, jos niitä tarvitaan kuorittuna 3,6 kg ja kuorimishävikki on 20 %?
10. Kuhaa tarvitaan fileoituna 150 g / hlö. Kuinka paljon sitä tilataan 100 hengelle, kun painohäviö on 40 %?