

<b>Material</b>	<b>Überlebenszeit</b>	<b>Referenz</b>
Blut	140 und 428 Tage	Montgomery, 1921
Blut („cold room“, ohne Licht)	6 Jahre	De Kock et al. 1940
Blut	3 Monate	Blome and Dietze 2011
Blut (4 °C)	18 Monate	Plowright and Parker 1967
Blut auf Holz-/Ziegelteilen (eingegraben)	112 Tage	Kovalenko et al. 1972
Blut auf Holzteilen (eingegraben)	81 Tage	Kovalenko et al. 1972
Blut auf Holzteilen (Oberfläche)	6 Monate	Kovalenko et al. 1972
Blut in Teichwasser	70 Tage	Kovalenko et al. 1972
Blut in Sand (Raumtemperatur)	2-3 weeks	Carlson et al. 2020
Blut in Gartenboden (4 °C und 25 °C)	1 week	Carlson et al. 2020
Blut in Schlamm (Raumtemperatur)	3 Tage	Carlson et al. 2020
Kot	4-9 Tage	Davies et al. 2017
Kot	3 Monate	Blome and Dietze 2011
Kot (4 °C)	>45 Tage	Kovalenko et al. 1972
Urin	3-15 Tage	Davies et al. 2017
Fett	123 Tage	McKercher et al. 1987
Knochenmark	94 Tage	McKercher et al. 1987
Milz	280 Tage	Kovalenko et al. 1972
Milz	3 Monate	Blome and Dietze 2011
Milz (-70 °C)	82-105 Wochen	Plowright and Parker 1967
Muskel	183 Tage	McKercher et al. 1987
Muskel	3 Monate	Blome and Dietze 2011
erhitzter Schinken	5 Tage	McKercher et al. 1978
Schinken	140 Tage	Mebus et al. 1993 and 1997
Schweinelende	112 Tage	Mebus et al. 1993 and 1997
Schweinelende	83 Tage	Petrini et al. 2019
Schweinebauch	60 Tage	Petrini et al. 2019
Schweineprodukte (22-27 °C)	16 Tage	Kolbasov et al. 2011
Schweineprodukte (4-6°C)	84 Tage	Kolbasov et al. 2011
Schweineprodukte (-18-20°C)	118 Tage	Kolbasov et al. 2011
Wurst	30 Tage	McKercher et al. 1978
Wurst (Salami)	18 Tage	Petrini et al. 2019
Futterbestandteile	30 Tage	Dee et al. 2018
Feldfrüchte (Getreide, Mais, Erbsen) Trocknung bei Raumtemperatur	< 2 Stunden	Fischer et al. 2020