

1. Record Nr.	UNINA990008241810403321
Autore	Tissandier, Albert
Titolo	Six mois aux Etats-Unis : voyages d'un touriste dans l'Amèrique du nord suivi d'une excursion a Panama / texte et dessins par Albert Tissandier
Pubbl/distr/stampa	Paris : Masson, [1886]
Descrizione fisica	298 p., [29] c. : ill. ; 24 cm
Collana	Bibliothèque de la nature
Locazione	ILFGE
Collocazione	K-04-013
Lingua di pubblicazione	Francese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
2. Record Nr.	UNINA9910144379503321
Autore	Schuchmann H. P
Titolo	Lebensmittelverfahrenstechnik [[electronic resource]] : Rohstoffe, Prozesse, Produkte / / H.P. Schuchmann, H. Schuchmann
Pubbl/distr/stampa	Weinheim, : Wiley, 2005
ISBN	3-527-66054-2 1-282-02133-8 9786612021336 3-527-62354-X 3-527-62355-8
Descrizione fisica	1 online resource (420 p.)
Altri autori (Persone)	SchuchmannH
Disciplina	338.45664 338.4764795 664
Soggetti	Food industry and trade Electronic books.
Lingua di pubblicazione	Tedesco
Formato	Materiale a stampa

Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Description based upon print version of record.
Nota di bibliografia	Includes bibliographical references and index.
Nota di contenuto	<p>Lebensmittelverfahrenstechnik; Inhalt; Vorwort; Autoren; A Produkte und ihre Herstellung; 1 Nahrungsbedarf und Lebensmittelbestandteile; 1.1 Der Nahrungsbedarf des Menschen; 1.1.1 Allgemeines, Energiegewinnung aus Nahrstoffen; 1.1.2 Einflusse auf den Nahrungsbedarf; 1.2 Grundlegende Lebensmittelbestandteile; 1.2.1 Proteine; 1.2.2 Fette und fettähnliche Stoffe - Lipide und Lipoide; 1.2.3 Kohlenhydrate oder Saccharide; 1.3 Zusatzstoffe; 1.3.1 Kennzeichnung und gesetzliche Regelungen; 1.3.2 Konservierungsstoffe; 1.3.3 Süßstoffe; 1.3.4 Emulgatoren und Stabilisatoren</p> <p>1.3.5 Antioxidantien und Synergisten 1.3.6 Farbstoffe; 1.3.7 Aromastoffe; 1.4 Rückstände in Lebensmitteln (Fremdstoffe, Xenobiotika); 1.5 Lebensmittelbe- und -verarbeitung: Motivation; 2 Milch und Milchprodukte; 2.1 Milch; 2.1.1 Zusammensetzung und Produktionsmengen; 2.1.2 Aufarbeitung von Milch; 2.2 Milchprodukte; 2.2.1 Produktionsdaten; 2.2.2 Sahne (Rahm); 2.2.3 Kondensmilch; 2.2.4 Butter; 2.2.5 Käse; 2.2.6 Sauermilchprodukte; 2.2.7 Milchtrockenprodukte, Milchpulver; 2.2.8 Kaffeeweißer (Coffee whitener); 2.2.9 Speiseeis; 2.2.10 Casein, Caseinate, Coprozipitat</p> <p>2.2.11 Molke und Molkenprodukte, Lactose 3 Eier und Eiprodukte; 3.1 Eier; 3.2 Eiprodukte; 3.2.1 Flüssigprodukte; 3.2.2 Trockenprodukte; 3.2.3 Gefrierprodukte; 4 Fleisch und Fleischprodukte; 4.1 Definition und Produktionsmengen; 4.2 Schlachtung; 4.3 Lagerungs- und Verarbeitungsverfahren; 4.3.1 Kuhlen; 4.3.2 Tiefgefrieren; 4.3.3 Trocknen; 4.3.4 Salzen und Pokeln; 4.3.5 Rauchern; 4.3.6 Erhitzen; 4.4 Fleischprodukte; 4.4.1 Fleischkonserven; 4.4.2 Schinken und Wurstwaren; 5 Fisch und Fischprodukte; 5.1 Fisch; 5.2 Fischfang und Verarbeitung; 5.2.1 Fischfang und -verwertung</p> <p>5.2.2 Kuhlen und Gefrieren 5.2.3 Trocknen; 5.2.4 Salzen; 5.2.5 Rauchern; 5.3 Fischprodukte; 6 Speisefette, Speiseöle, Mayonnaise und Margarine; 6.1 Produktionsdaten und Zusammensetzung; 6.2 Gewinnung der Fette und Öle; 6.2.1 Tierische Fette und Öle; 6.2.2 Pflanzliche Fette und Öle; 6.2.3 Spezialprodukte: Lecithin, Spezialfette, Fettöl; 6.2.4 Margarine und Mayonnaise; 7 Getreide und Getreideprodukte; 7.1 Herkunft, Produktionszahlen und Zusammensetzung; 7.1.1 Produktionszahlen; 7.1.2 Zusammensetzung; 7.1.3 Lagerung; 7.1.4 Acrylamid-Problematik; 7.2 Herstellung von Mehl - Müllerei</p> <p>7.3 Herstellung anderer Getreideprodukte 7.3.1 Nudeln, Snacks und Frühstückszerealien; 7.3.2 Schalprodukte (Reis, Buchweizen, Gerste, aber auch Hülsenfrüchte); 7.3.3 Flockenprodukte (Haferflocken); 7.3.4 Starke; 7.4 Herstellung von Backwaren; 7.4.1 Rohstoffe und Lockerungszusätze; 7.4.2 Teigherstellung; 8 Obst und Gemüse einschließlich Kartoffeln und Hülsenfrüchte; 8.1 Produktbezeichnung, Produktionszahlen und Zusammensetzung; 8.2 Ernährungsphysiologische Bedeutung; 8.3 Lagerung von frischem Obst und Gemüse; 8.4 Produktionsverfahren zum Haltbarmachen von Obst, Gemüse und Kartoffeln</p> <p>8.4.1 Schalen, Schneiden, Blanchieren</p>
Sommario/riassunto	<p>Wer möchte nicht wissen, was in unseren Lebensmitteln steckt und wie sie zu traditionellen oder neuen Produkten weiterverarbeitet werden? Viele Nahrungsmittel müssen, um genießbar zu sein oder den sensorischen Ansprüchen von Konsumenten zu entsprechen, erst einmal verarbeitet werden. Dieses Buch erklärt sowohl die Rohwaren und deren Inhaltstoffe als auch die Prozesstechnik, die benötigt wird,</p>

um daraus qualitativ hochwertige Produkte herzustellen. Dabei werden auch die Aspekte gesunde Ernährung und Novel Food berücksichtigt. Auf Basis des Kapitels ""Lebensmitteltechnologie"" in
