

1. Record Nr.	UNINA9910139751603321
Titolo	Lebensmittelfuhrer [[electronic resource]] : Inhalte, Zusatze, Ruckstande . Teil 2 Fleisch, Fisch, Milch, Fett, Gewurze, Getranke, Lebensmittel fur Diat, fur Sauglinge, fur Sportler // Gunter Vollmer ... [et al.] [Hrsg.]
Pubbl/distr/stampa	Weinheim, : Wiley-VCH, 1995
ISBN	1-282-27945-9 9786612279454 3-527-62586-0 3-527-62587-9
Edizione	[2., neubearbeitate Aufl.]
Descrizione fisica	1 online resource (352 p.)
Altri autori (Persone)	VollmerGunter
Soggetti	Food Food additives 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	Lebensmittelfuhrer 2: Fleisch, Fisch, Milch, Fett, Gewurze, Getranke, Lebensmittel fur Diat, fur Sauglinge, fur Sportler Inhalte, Zusatze, Ruckstande; Inhaltsverzeichnis; 1 Fleisch und Wurst; 1.1 Fleisch; 1.1.1 Die Erzeugung - Tiere in Massen und viel Technologie; Massentierhaltung, Aufzucht und Mastung; Geflugel; Kalb; Rind; Schaf (Lamm, Hammel); Schwein; Schlachtung und Fleischhygiene; Fleischreifung; Zur Herstellung von Fleischerzeugnissen; 1.1.2 Das Warensortiment - Was nach dem Schlachten ubrigbleibt; Geflugelfleisch; Kalbfleisch; Rindfleisch; Schaffleisch (Lammfleisch, Hammelfleisch) SchweinefleischFleisch von Wild und Wildgeflugel; Hackfleisch; Innereien; Fleischerzeugnisse; Lexikon der Fleischstucke und Zubereitungen; 1.1.3 Die Inhaltsstoffe - Viel Eiweiß und viel anderes; Nahrstoffe; Eiweiß; Fett; Purin; Vitamine; Zusatzstoffe; Schadstoffe; Tierarzneimittel; Nitrit; Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe; Chlorierte Kohlenwasserstoffe; Schwermetalle; 1.1.4 Wissenswertes fur

die Praxis; Ernährungsphysiologisches zum Fleisch; Fleischeinkauf; Fleischfehler; Formfleisch; Gepokeltes Fleisch und Grill; Geflügel und Salmonellen; Wissenswertes in Kurze; 1.2 Wurst

1.2.1 Die HerstellungDie Wurstmasse; Die Wursthülle; Die Herstellungsarten; Bruhwurst; Kochwurst; Rohwurst; 1.2.2 Das Warensortiment; Qualitätsgattungen; Besondere Bezeichnungen; Fettgehaltsstufen; 1.2.3 Die Inhaltsstoffe; Nährstoffe; Eiweiß; Fett; Purin; Vitamine; Zusatzstoffe; Schadstoffe; Tierarzneimittel; Nitrit und Nitrat; Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK); 1.2.4 Wissenswertes für die Praxis; Ernährungsphysiologisches; Frische und Haltbarkeit; Kennzeichnung; 2 Fisch, Krebs-, Schalen- und Weichtiere; 2.1 Fisch; 2.1.1 Die Herkunft - Aus dem Wasser auf den Tisch Verarbeitung und HaltbarmachungVerpackung und Lagerung; 2.1.2 Das Warensortiment - Delikatessen ohne Ende; Fisch; Fischerzeugnisse; Kleines Lexikon der Fischarten und Fischerzeugnisse; 2.1.3 Die Inhaltsstoffe - Sorgen und Segen für die Ernährung; Nährstoffe; Eiweiß; Fett; Kohlenhydrate; Mineralstoffe; Vitamine; Zusatzstoffe; Schadstoffe; Natürliche Schadstoffe; Schadstoffe aus der Tier- und Pflanzenproduktion; Schadstoffe aus der Lebensmittelerzeugung und - Verarbeitung; Umweltchemikalien; 2.1.4 Wissenswertes für die Praxis; Frischekriterien und Zubereitung; Mangel bei Fischerzeugnissen

2.2 Krebs-, Schalen- und Weichtiere2.2.1 Die Herkunft - Von Austernbanken und Schneckengarten; Vermarktung; 2.2.2 Das Warensortiment; Kleines Lexikon der Krebs-, Schalen- und Weichtiere; 2.2.3 Die Inhaltsstoffe; Nährstoffe; Zusatzstoffe; Schadstoffe; 2.2.4 Wissenswertes für die Praxis; 3 Eier, Milch und Kase; 3.1 Eier; 3.1.1 Die Herkunft - Das Ei und die Henne; Hühnerhaltung; Lagerung; 3.1.2 Das Warensortiment - Kleine und große Eier des Hausgeflügels und von Wildvögeln; Handelsklassen; Guteklassen; Gewichtsklassen; Eiprodukte; 3.1.3 Die Inhaltsstoffe - Wertvolles, aber nicht unbelastet

Nährstoffe
