

1. 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	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 Einflüsse 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 1.3.5 Antioxidantien und Synergisten1.3.6 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 Kase; 2.2.6 Sauermilchprodukte; 2.2.7

Milchtrockenprodukte, Milchpulver; 2.2.8 Kaffeeweißler (Coffee whitener); 2.2.9 Speiseeis; 2.2.10 Casein, Caseinate, Coprazipitat
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 Kühlen; 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
5.2.2 Kühlen und Gefrieren
5.2.3 Trocknen; 5.2.4 Salzen; 5.2.5 Rauchern; 5.3 Fischprodukte; 6 Speisefette, Speiseole, Mayonnaise und Margarine; 6.1 Produktionsdaten und Zusammensetzung; 6.2 Gewinnung der Fette und Ole; 6.2.1 Tierische Fette und Ole; 6.2.2 Pflanzliche Fette und Ole; 6.2.3 Spezialprodukte: Lecithin, Spezialfette, Fettpulver; 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 - Mullerei
7.3 Herstellung anderer Getreideprodukte
7.3.1 Nudeln, Snacks und Frühstückszerealien; 7.3.2 Schalprodukte (Reis, Buchweizen, Gerste, aber auch Hülsenfruchte); 7.3.3 Flockenprodukte (Haferflocken); 7.3.4 Stärke; 7.4 Herstellung von Backwaren; 7.4.1 Rohstoffe und Lockerungszusätze; 7.4.2 Teigherstellung; 8 Obst und Gemüse einschließlich Kartoffeln und Hülsenfruchte; 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
8.4.1 Schalen, Schneiden, Blanchieren

Sommario/riassunto

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