

1. Record Nr.	UNINA9910144381703321
Autore	Diehl Johannes Friedrich <1929->
Titolo	Chemie in lebensmitteln [[electronic resource] ] : ruckstände, verunreinigungen, inhalts- und zusatzstoffe / / Johannes Friedrich Diehl
Pubbl/distr/stampa	Weinheim, : Wiley-VCH, 2000
ISBN	3-527-66084-4 1-282-02154-0 9786612021541 3-527-62460-0 3-527-62461-9
Descrizione fisica	1 online resource (346 p.)
Disciplina	363.19
Soggetti	Chemicals Food adulteration and inspection 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	Chemie in Lebensmitteln; Inhaltsverzeichnis; 1 Ein Blick zurück in die „gute alte Zeit“; 2 Einige Grundbegriffe; Toxikologie; Lebensmitteltoxikologie; Methoden der Toxizitätsprüfung; Das ADI-Konzept; Hochstmengen; Richtwerte; Epidemiologische Untersuchungen; 3 Rückstände; Pflanzenschutzmittel (PSM); Pflanzenschutz in früheren Zeiten; Die DDT-Epoche; Maßnahmen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes; Nichtpersistente Pflanzenschutzmittel; PSM-Rückstände in Lebensmitteln; PSM-Rückstände in Gesamtnahrungsproben und in Blutplasma; PSM-Rückstände in Humanmilch; Gesundheitsrisiken Metabolite und Kombinationswirkungen Medienkampagnen gegen PSM-Verwendung; Integrierter Pflanzenschutz und ökologischer Anbau; Ernährungsberichte zum Thema PSM-Rückstände; Tierarzneimittel und Futterzusatzstoffe; Allgemeine und lebensmittelrechtliche Aspekte; Rückstände pharmakologisch wirksamer Stoffe; Illegale Anwendung von DES und von körpereigenen Masthormonen; Illegale Anwendung

sonstiger Anabolika; Bovines Somatotropin (BST); Sonstige Rückstände; Lösungsmittel; Desinfektionsmittel; Migrationsstoffe; 4 Verunreinigungen (Kontaminanten); Elemente; Blei (Pb); Quecksilber (Hg); Cadmium (Cd)

Sonstige SpurenelementePolycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK); Polychlorierte Biphenyle (PCB); Dioxine; Moschusduftstoffe; Populäre Irrtümer zum Thema Kontaminanten; 5 Dungemittel, Nitrat, Nitrit, Nitrosamine; Notwendigkeit des Dungereinsatzes; Einfluß der Dungung auf die Zusammensetzung der Ernteprodukte; Nitrat in Lebensmitteln; Nitrataufnahme durch den Menschen; Nitrit in Lebensmitteln; Endogene Nitrosaminbildung; Exogene Nitrosaminbildung; Methamoglobinämie; Der ADI-Wert für Nitrat; Unnötige Warnungen an Verbraucher; 6 In Lebensmitteln entstehende Reaktionsprodukte

Verarbeitung und gesundheitliche Qualität der LebensmittelNahrwertverluste; Maillardprodukte; Heterocyclische aromatische Amine (HAA); Lysinoalanin; D-Aminosäuren; Chlorpropanole; Trans-Fettsäuren; Ethylcarbamid; 7 Naturstoffe mit potentiell gesundheitsschädlichen oder gesundheitsfördernden Wirkungen; Toxische Pflanzeninhaltsstoffe; Glycoalkaloide; Pyrrolizidinalkaloide; Chinolizidinhaltige Alkaloide; Blausaurehaltige Glycoside; Lectine; Lathyrogene Substanzen; Enzyminhibitoren; Phytoestrogene; Goitrogene (strumigene) Substanzen; Sonstige potentiell toxische Pflanzeninhaltsstoffe

Schimmelpilzgifte (Mycotoxine)Alkohol; Sonstige sekundäre Pflanzenstoffe; Toxische Stoffe in Meerestieren; 8 Lebensmittelzusatzstoffe; Warum werden Zusatzstoffe verwendet?; Die lebensmittelrechtliche Situation; Gesundheitliche Bedenken; Warnungen der Verbraucher-Zentralen; Warum so viele Zusatzstoffe?; Zufuhrmengen; Nahrstoffangereicherte und funktionelle Lebensmittel; Neue Empfehlungen für die Nahrstoffzufuhr; 9 Ernährung und Gesundheit; Überfluß und Hunger zugleich; Indikatoren der Volksgesundheit; Ernährung und Krebs; Lebensmittelallergien und Pseudoallergien

Vom hyperkinetischen Syndrom zum chronischen Müdigkeitssyndrom

#### Sommario/riassunto

Fast täglich berichten die Medien über Lebensmittelskandale und ""chemisch verunreinigte"" Nahrung. Ob Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Obst und Gemüse, von Tierarzneimitteln in Fleisch, Milch und Eiern, ob Schwermetalle oder Dioxine - mit modernen Analysenverfahren können die geringsten Spuren solcher Stoffe sehr zuverlässig nachgewiesen werden. Aber welche gesundheitlichen Risiken sind mit dem Vorhandensein dieser Substanzen in der Nahrung verbunden? Die Lebensmittelbranche versichert uns, ihre Produkte seien nicht nur unbedenklich zu genießen, sondern gesundheitlich sicherer als je zuvor