

1. Record Nr.	UNINA9910418318703321
Autore	Wassenberg Florian
Titolo	Die polnische Außen- und Sicherheitspolitik 2005-2015 und die Strategie der begrenzten Unabhängigkeit : eine Analyse aus Sicht des Rationalistischen Institutionalismus / / Florian Wassenberg
Pubbl/distr/stampa	Berlin/Germany, : Logos Verlag Berlin, 2019 Berlin, Germany : , : Logos Verlag Berlin GmbH, , [2019] ©2019
Descrizione fisica	1 online resource (221 pages) : illustrations; digital file(s)
Disciplina	327.438
Soggetti	National security - Poland Energy policy - European Union countries Poland Foreign relations Europe Poland Politics and government 21st century
Lingua di pubblicazione	Tedesco
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Author's doctoral thesis: Dissertation an der Kulturwissenschaftlichen Fakultät der Europa-Universität Viadrina Frankfurt (Oder) -- Front fly-leaf verso.
Nota di bibliografia	Includes bibliographical references.
Sommario/riassunto	Die Außen- und Sicherheitspolitik Polens war in den letzten Jahren im europäischen Ausland häufig Gegenstand kontroverser Diskussionen, nicht zuletzt in Deutschland. Die Gründe sind im Wesentlichen in einer grundverschiedenen Sicht auf Russland zu suchen, die in Polen in erster Linie durch das offensive Vorgehen Russlands im sog. post-sowjetischen Raum bestimmt ist. Schon lange vor den Ereignissen auf der Krim und in der Ost-Ukraine hat dies strategische Leitlinien und Entscheidungen der politischen Elite in Warschau maßgeblich geprägt. Basierend auf Regierungsdokumenten, Hintergrundgesprächen und zahlreichen weiteren, teils polnischsprachigen Quellen analysiert der Autor die Hintergründe der wesentlichen sicherheitspolitischen Entscheidungen in Polen seit dem EU-Beitritt, einschließlich der Energiepolitik. Dabei wird u.a. deutlich, dass der ausgeprägte Wunsch Warschaus nach einer engeren sicherheits- und energiepolitischen

Kooperation innerhalb der Nato und der EU schrittweise der Ernüchterung über den mangelnden Willen der "großen" Mitgliedstaaten zur Zusammenarbeit und die daraus folgende eingeschränkte Effektivität dieser Organisationen gewichen ist. In der zweiten Hälfte des Untersuchungszeitraums hat dies zu einer Neuausrichtung der Sicherheitspolitik an einer Strategie der 'begrenzten Unabhängigkeit' geführt. Ein erneuerter Fokus auf der Landesverteidigung, einhergehend mit einem deutlich reduzierten Engagement bei militärischen Auslandseinsätzen sowie eine bei europäischen Partnern mitunter als eigensinnig wahrgenommene Energiepolitik sind unmittelbare Folgen dieser Strategie.

2. Record Nr.	UNINA9910350353103321
Titolo	Chemical Hazards in Thermally-Processed Foods / / edited by Shuo Wang
Pubbl/distr/stampa	Singapore : , : Springer Singapore : , : Imprint : Springer, , 2019
ISBN	981-13-8118-6
Edizione	[1st ed. 2019.]
Descrizione fisica	1 online resource (198 pages)
Disciplina	363.1926
Soggetti	Biochemistry Food—Biotechnology Biochemistry, general Food Science
Lingua di pubblicazione	Inglese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Nota di contenuto	Chapter 1. Brief Introduction of Food Processing Methods and Chemical Hazards Formed During Thermal Processing -- Chapter 2. Alpha-dicarbonyl Compounds -- Chapter 3. Acrylamide -- Chapter 4 Furan -- Chapter 5. Heterocyclic Amines in Foods: Analytical Methods, Formation Mechanism and Mitigation Strategies -- Chapter 6. Advanced Glycation End Products (AGEs) -- Chapter 7. Other Chemical Hazards -- Chapter 8. Conclusions and Future Directions. .

## Sommario/riassunto

This book summarizes the types, contents, analytical methods, formation mechanisms and control strategies for hazardous substances produced during the thermal processing of foods. In each chapter, hazardous substances such as dicarbonyl compounds, acrylamide, furan, heterocyclic amines, trans-fatty acids, and advanced glycation end products (AGEs) are covered and discussed in terms of analytical methods, formation mechanisms and mitigation strategies. The content chiefly focuses on how these hazardous substances are formed during thermal processing and what can be done to mitigate or eliminate them in food products (e.g. those prepared at higher temperatures by baking, frying or roasting). The major objective of this book is to provide a timely and informative guide for researchers and graduate students in the fields of food chemistry, food ingredients, food analysis, food safety, food processing, chemical toxicology, disease prevention and health promotion.

---