

1. Record Nr.	UNINA9910830211703321
Titolo	Lebensmittelfuhrer [[electronic resource]] : Inhalte, Zusatze, Ruckstande . Teil 1 Obst, Gemuse, Getreide, Brot, Geback, Knabberartikel, Honig, Susswaren // Gunter Vollmer ... [et al.]
Pubbl/distr/stampa	Weinheim, : Wiley-VCH, 1995
ISBN	1-282-27960-2 9786612279607 3-527-62588-7 3-527-62589-5
Edizione	[2., neubearbeitete Aufl.]
Descrizione fisica	1 online resource (346 p.)
Collana	Wissenschaft fur den Alltag
Altri autori (Persone)	VollmerGunter
Soggetti	Food Food additives
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 1: Obst, Gemuse, Getreide, Brot, Geback, Knabberartikel, Honig, Sußwaren Inhalte, Zusatze, Ruckstande; Inhaltsverzeichnis; 1 Kleiner Leitfaden der Lebensmittelchemie (Ernahrung, Zusatze, Risiken, Kennzeichnung); 1.1 Ernahrung; 1.1.1 Energie- und Nahrstoffbedarf in der Ubersicht; 1.1.2 Nahrstoffe; Eiweiß (Protein); Aufbau des Eiweißes; Eiweißverdauung; Eiweißbedarf; Eiweißwertigkeit; Eiweißquellen; Wissenswertes fur die Praxis; Fett; Aufbau der Fette; Fettverdauung; Fettbedarf; Fettquellen; Wissenswertes fur die Praxis; Kohlenhydrate(Saccharide) Die wichtigsten KohlenhydrateKohlenhydratverdauung und Stoffwechsel; Kohlenhydratbedarf; Kohlenhydratquellen; Wissenswertes fur die Praxis; Brennwerte - Energiewerte; Mineralstoffe und Spurenelemente; Die Mineralstoffe und Spurenelemente im Uberblick; Mineralstoffe; Calcium (Ca ²⁺); Chlorid (Cl ⁻); Eisen (Fe ²⁺); Kalium (K ⁺); Magnesium (Mg ²⁺); Natrium (Na ⁺); Phosphor (P), Phosphat (PO ₃ /4 ⁻); Spurenelemente; Chrom (Cr ³⁺); Fluor, Fluorid (F ⁻); Iod, Iodid (I ⁻); Kupfer (Cu ²⁺); Mangan (Mn ²⁺); Molybdan (Mo ⁴⁺); Selen (Se ⁴⁺ /Se ²⁻); Zink (Zn ²⁺); Wissenswertes fur die Praxis

Mineralstoffverlust bei Herstellung und Zubereitung
Tagesbedarf an Mineralstoffen; Mineralstoffe - Gesetzliche Bestimmungen; Vitamine; Die Vitamine im Überblick; Wissenswertes für die Praxis; Vitaminverlust bei der Lagerung und beim Zubereiten; Tagesbedarf an Vitaminen; Angaben des Vitamingehalts - Gesetzliche Bestimmungen; 1.1.3 Ballaststoffe; Aufbau der Ballaststoffe; Bedeutung der Ballaststoffe für Sättigung und Darmbewegung; Ballaststoffbedarf; Ballaststoffquellen; Wissenswertes für die Praxis; Ballaststoffhaltige Lebensmittel; 1.1.4 Zubereitung und Werterhaltung der Lebensmittel
Verbesserung durch Zubereitung
Verschlechterung und Verluste durch Zubereitung; Maßnahmen zur Werterhaltung; Die Garverfahren; 1.2 Zusätze; 1.2.1 Technische Hilfsstoffe; 1.2.2 Zusatzstoffe, Nutzen und Risiko; Kennzeichnung an Lebensmitteln; Die zugelassenen Zusatzstoffe im Überblick; Farbstoffe; Konservierungsstoffe; Antioxidationsmittel; Sauerungsmittel und Saureregulatoren; Schmelzsalz; Geliermittel und Verdickungsmittel; Phosphate; Emulgatoren und Stabilisatoren; Trennmittel; Geschmacksverstärker; Überzugsmittel; Mehlbehandlungsmittel; Künstliche Süßstoffe; Backtriebmittel
Modifizierte Stärke
Schaumverhüter; Technologische Enzyme; Wissenswertes für die Praxis; 1.3 Risiken; 1.3.1 Schadstoffe; Bewertungsgroßen zur Abschätzung des gesundheitlichen Risikos von Schadstoffen; ADI-Wert; Höchstmengen; LD50-Wert; NOEL-Wert; Richtwert; Natürliche Schadstoffe; Natürliche Schadstoffe in Pflanzen; Mykotoxine und Bakterientoxine; Schadstoffe aus der Tier- und Pflanzenproduktion; Anabolika; Antibiotika und Chemotherapeutika; Pestizide; Thyreostatika; Tranquilizer; Wachstumsregulatoren; Schadstoffe aus der Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung
Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)
