

1. Record Nr.	UNINA9910830323103321
Autore	Diehl Johannes Friedrich <1929->
Titolo	Chemie in lebensmitteln [[electronic resource] ] : ruckstande, 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
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 zuruck in die „, gute alte Zeit“; 2 Einige Grundbegriffe; Toxikologie; Lebensmitteltoxikologie; Methoden der Toxizitatsprufung; Das ADI-Konzept; Hochstmengen; Richtwerte; Epidemiologische Untersuchungen; 3 Ruckstande; Pflanzenschutzmittel (PSM); Pflanzenschutz in fruheren Zeiten; Die DDT-Epoche; Maßnahmen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes; Nichtpersistente Pflanzenschutzmittel; PSM-Ruckstande in Lebensmitteln; PSM-Ruckstande in Gesamtnahrungsproben und in Blutplasma; PSM-Ruckstande in Humanmilch; Gesundheitsrisiken Metabolite und KombinationswirkungenMedienkampagnen gegen PSM-Verwendung; Integrierter Pflanzenschutz und okologischer Anbau; Ernahrungsberichte zum Thema PSM-Ruckstande; Tierarzneimittel und Futterzusatzstoffe; Allgemeine und lebensmittelrechtliche Aspekte; Ruckstande pharmakologisch wirksamer Stoffe; Illegale Anwendung von DES und von korpereigenen Masthormonen; Illegale Anwendung sonstiger Anabolika; Bovines Somatotropin (BST); Sonstige Ruckstande;

Lösungsmittel; Desinfektionsmittel; Migrationsstoffe; 4  
 Verunreinigungen (Kontaminanten); Elemente; Blei (Pb); Quecksilber (Hg); Cadmium (Cd)  
 Sonstige Spurenelemente Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK); Polychlorierte Biphenyle (PCB); Dioxine; Moschusduftstoffe; Populäre Irrtümer zum Thema Kontaminanten; 5 Düngemittel, Nitrat, Nitrit, Nitrosamine; Notwendigkeit des Düngereinsatzes; Einfluß der Düngung auf die Zusammensetzung der Ernteprodukte; Nitrat in Lebensmitteln; Nitrataufnahme durch den Menschen; Nitrit in Lebensmitteln; Endogene Nitrosaminbildung; Exogene Nitrosaminbildung; Methämoglobinämie; Der ADI-Wert für Nitrat; Unnotige Warnungen an Verbraucher; 6 In Lebensmitteln entstehende Reaktionsprodukte  
 Verarbeitung und gesundheitliche Qualität der Lebensmittel Nährwertverluste; Maillardprodukte; Heterocyclische aromatische Amine (HAA); Lysinalanin; D- Aminosäuren; Chlorpropanole; Trans-Fettsäuren; Ethylcarbamate; 7 Naturstoffe mit potentiell gesundheitsschädlichen oder gesundheitsfördernden Wirkungen; Toxische Pflanzeninhaltsstoffe; Glycoalkaloide; Pyrrolizidinalkaloide; Chinolizidinhaltige Alkaloide; Blausäurehaltige Glycoside; Lectine; Lathyrogene Substanzen; Enzyminhibitoren; Phytoöstrogene; 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; Nährstoffangereicherte und funktionelle Lebensmittel; Neue Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr; 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 verseuchte" Nahrung. Ob Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Obst und Gemüse, von Tierarzneimitteln in Fleisch, Milch und Eiern, ob Schwermetalle oder Dioxine - mit modernen Analyseverfahren können die geringsten Spuren solcher Stoffe sehr zuverlässig nachgewiesen werden. Aber welche gesundheitliche 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