

| | |
|-------------------------|---|
| 1. Record Nr. | UNINA9911019564603321 |
| Autore | Diehl Johannes Friedrich <1929-> |
| Titolo | Chemie in lebensmitteln : ruckstande, verunreinigungen, inhalts- und zusatzstoffe // Johannes Friedrich Diehl |
| Pubbl/distr/stampa | Weinheim, : Wiley-VCH, 2000 |
| ISBN | 9786612021541 9783527660841 3527660844 9781282021549 1282021540 9783527624607 3527624600 9783527624614 3527624619 |
| 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; |

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 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; Unnötige 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 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