

Inhaltsverzeichnis

5. SEMESTER

Lebensmittelqualität	7	Stoffe mit Süßgeschmack	77
1 Lebensmittelqualität aus unterschiedlicher Sicht	8	1 Einführung	78
2 Rechtsgrundlagen	11	2 Zucker und Zuckerarten	78
3 Lebensmittelkennzeichnung	13	3 Honig	79
4 Produktion von Lebensmitteln	20	4 Süßungsmittel	80
5 Lebensmittelhygiene	22	5 Süßwaren	80
Lebensmitteltechnologie	25	6 Ernährungsphysiologische Aspekte	81
1 Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung	26	7 Tipps für Einkauf und Lagerung	83
2 Garung	28	8 Volkswirtschaftliche Bedeutung	83
3 Fermentation von Lebensmitteln	32	9 Ökologische Aspekte	84
4 Haltbarmachung	33	Kartoffeln	85
5 Zusatzstoffe	42	1 Einführung	86
6 Aromen	45	2 Kartoffelarten	86
7 Nanotechnik in Lebensmitteln	47	3 Kartoffelerzeugnisse	87
8 Gentechnik in Lebensmitteln	49	4 Kartoffelähnliche Pflanzen	87
Sensorik	52	5 Ernährungsphysiologische Aspekte	87
1 Einführung in die Sensorik	53	6 Tipps für Einkauf und Lagerung	89
2 Die fünf menschlichen Sinne in der Sensorik	55	7 Volkswirtschaftliche Bedeutung	90
3 Die sensorische Prüfung	58	8 Ökologische Aspekte	90
Lebensmittel	61	Hülsenfrüchte	91
Getreide	62	1 Einführung	92
1 Einführung	63	2 Arten der Hülsenfrüchte	92
2 Getreidearten	63	3 Ernährungsphysiologische Aspekte	93
3 Getreideprodukte	66	4 Tipps für die Lagerung	95
4 Backerzeugnisse	70	5 Volkswirtschaftliche Bedeutung	95
5 Teigwaren	72	6 Ökologische Aspekte	95
6 Ernährungsphysiologische Aspekte	72	Speiseöle und Speisefette	97
7 Tipps für die Lagerung	73	1 Einführung	98
8 Volkswirtschaftliche Bedeutung	74	2 Speiseöle	98
9 Ökologische Aspekte	75	3 Speisefette und Speisefettmischungen	100
		4 Ernährungsphysiologische Aspekte	103
		5 Tipps für Einkauf und Lagerung	104
		6 Volkswirtschaftliche Bedeutung	104
		7 Ökologische Aspekte	105

6. SEMESTER

Milch	106	Getränke	150
1 Einführung	107	1 Einführung	151
2 Milchsorten	107	2 Alkoholfreie Getränke	151
3 Käse	109	3 Alkoholische Getränke	157
4 Weitere Milcherzeugnisse	112	4 Ernährungsphysiologische Aspekte	165
5 Ernährungsphysiologische Aspekte	113	5 Tipps für Einkauf und Lagerung	166
6 Tipps für Einkauf und Lagerung	114	6 Volkswirtschaftliche Bedeutung	167
7 Volkswirtschaftliche Bedeutung	115	7 Ökologische Aspekte	167
8 Ökologische Aspekte	115		
Eier	116	Obst, Gemüse und Pilze	169
1 Einführung	117	1 Einführung	170
2 Eier anderer Tiere	117	2 Obst	170
3 Eiprodukte	118	3 Gemüse	172
4 Ernährungsphysiologische Aspekte	118	4 Pilze	175
5 Haltungsformen für Legehennen	119	5 Ernährungsphysiologische Aspekte	176
6 Tipps für Einkauf und Lagerung	119	6 Tipps für Einkauf und Lagerung	177
7 Volkswirtschaftliche Bedeutung	119	7 Volkswirtschaftliche Bedeutung	178
8 Ökologische Aspekte	122	8 Ökologische Aspekte	179
	123	Würzmittel	180
Fleisch	124	1 Einführung	181
1 Einführung	125	2 Gewürze	181
2 Fleisch der Schlachttiere	125	3 Speisesalz (Kochsalz)	185
3 Fleischerzeugnisse	132	4 Weitere Würzmittel	186
4 Geflügel	133	5 Ernährungsphysiologische Aspekte	188
5 Wild	135	6 Tipps für Einkauf und Lagerung	189
6 Ernährungsphysiologische Aspekte	137	7 Volkswirtschaftliche Bedeutung	189
7 Tipps für Einkauf und Lagerung	139	8 Ökologische Aspekte	190
8 Volkswirtschaftliche Bedeutung	140		
9 Ökologische Aspekte	141		
Fische und Meeresfrüchte	143	Spezifische Lebensmittelgruppen	191
1 Einführung	144	1 Convenience-Food	192
2 Fischarten	144	2 Novel Food	194
3 Fischerzeugnisse	145	3 Functional Food	195
4 Krustentiere	145	4 Lebensmittelimitate	197
5 Weichtiere	146		
6 Ernährungsphysiologische Aspekte	146		
7 Tipps für Einkauf und Lagerung	147	Vokabelliste	199
8 Volkswirtschaftliche Bedeutung	148	Stichwortverzeichnis	204
9 Ökologische Aspekte	149	Literaturverzeichnis, Bildnachweis	207