

Inhaltsverzeichnis

5. SEMESTER

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

6. SEMESTER

<b>Milch</b>	106	<b>Getränke</b>	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	<b>Obst, Gemüse und Pilze</b>	169
<b>Eier</b>	116	1 Einführung	170
1 Einführung	117	2 Obst	170
2 Eier anderer Tiere	117	3 Gemüse	172
3 Eiprodukte	118	4 Pilze	175
4 Ernährungsphysiologische Aspekte	118	5 Ernährungsphysiologische Aspekte	176
5 Haltungsformen für Legehennen	119	6 Tipps für Einkauf und Lagerung	177
6 Tipps für Einkauf und Lagerung	119	7 Volkswirtschaftliche Bedeutung	178
7 Volkswirtschaftliche Bedeutung	122	8 Ökologische Aspekte	179
8 Ökologische Aspekte	123	<b>Würzmittel</b>	180
<b>Fleisch</b>	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	<b>Spezifische Lebensmittelgruppen</b>	191
9 Ökologische Aspekte	141		
<b>Fische und Meeresfrüchte</b>	143	1 Convenience-Food	192
1 Einführung	144	2 Novel Food	194
2 Fischarten	144	3 Functional Food	195
3 Fischerzeugnisse	145	4 Lebensmittelimitate	197
4 Krustentiere	145		
5 Weichtiere	146	Vokabelliste	199
6 Ernährungsphysiologische Aspekte	146	Stichwortverzeichnis	204
7 Tipps für Einkauf und Lagerung	147	Literaturverzeichnis, Bildnachweis	207
8 Volkswirtschaftliche Bedeutung	148		
9 Ökologische Aspekte	149		