

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	3
Was sind Hefen?	3
Der Bau und die chemische Zusammensetzung der Hefezeilen	7
Die Zellwand	8
Das Zellplasma (Zytoplasma)	9
Der Zellkern	11
Die Vermehrung der Hefen	12
Sprossung	12
Pseudomyzelbildung	15
Myzelbildung	17
Spalthefen	18
Ascosporenbildung	18
Vorkommen und Verbreitung der Hefen	21
Hefen als Krankheitserreger	24
Die Nährstoffe der Hefen	26
Die Kulturhefen und ihre wirtschaftliche Bedeutung	29
Die Geschichte der Kulturhefen	29
Die alkoholische Gärung	31
Die Gärungsprodukte der Hefen	38
a) Wein	40
b) Bier	42
c) Spirituosen	47
d) Andere alkoholische Getränke	48
e) Äthylalkohol	49
f) Glyzerin	49
g) Fuselöl	49
Die Nähr- und Futterhefen	51
Die Bäckerhefe	57
Die Systematik der Hefen	60
System	61
Die Identifizierung von Hefen	69
Die Genetik der Hefen	73
Hefen und Vitamine	79
Nachwort	82
Erklärung der Fachausdrücke	83
Literaturverzeichnis	87
Bildnachweis	88
Sachwortverzeichnis	88