

Abstract

Der erfolgreiche "Belitz/Grosch" stellt den neuesten Stand der Lebensmittelchemie in einzigartiger Vollständigkeit dar. Die Neuauflage enthält die aktuellen Entwicklungen u.a. in den Bereichen Antioxidantien, Aromastoffe, Lebensmittelherstellung, allergene Proteine, Fettsubstitute und Nachweis von GMOs. Trotz der inhaltlichen Erweiterungen wurde der Gesamtumfang in einem benutzerfreundlichen Rahmen gehalten. Ein Standardwerk, das nicht nur bei Studenten beliebt ist, sondern auch Praktikern eine Fülle an Daten und Fakten zum schnellen Nachschlagen bietet.

Inhalt

Wasser
Aminosäuren, Peptide, Proteine
Enzyme
Lipide
Kohlenhydrate
Aromastoffe
Vitamine
Mineralstoffe
Zusatzstoffe
Kontamination von Lebensmitteln
Milch und Milchprodukte
Eier
Fleisch
Fische, Wale, Krusten-, Schalen- und Weichtiere
Speisefette und Speiseöle
Getreide und Getreideprodukte

Hülsenfrüchte
Gemüse und Gemüseprodukte
Obst und Obstprodukte
Zucker, Zuckeralkohole und Honig
Alkoholische Getränke
Kaffee, Tee, Kakao
Gewürze, Speisesalz, Essig
Trinkwasser, Mineral- und Tafelwasser.