

## 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.