

Sachverzeichnis

A

- A-Banden 4
- Abhängen, von Fleisch 18
- Acesulfam K 124
- Acetoin, Getränke 222
- Actin 4
- Actin-Filamente 4
- ADI-Wert 134
- Aflatoxine 140
- Agar-Agar 110
- Akarizide 146
- Alanin 56
- Albumine 4, 62
 - Weizenmehl 186
- Aleuronschicht 184
- Alginsäuren 110
- Alizarin 90
- Alkaloide 136
 - Ergot- 142
 - Mutterkorn- 142
- alkoholische Gärung 226
- Allulose 122
- Alternariol 140
- Amadori-Umlagerung, Maillard-Reaktion 28
- Ames-Test 130
- Amine, biogene 142
 - Bildung 58
 - Obst 210
- Aminosäuren, Funktionen 56
 - Reaktionen 58
 - Systematik 56
 - thermische Reaktionen 58
 - Vorkommen 56
- Ammoniumtriebmittel 126
- Amtliche Sammlung 38
- Amygdalin 134
- Amylasen, Getreide 188
 - Stärke-Abbau 86
- Amylogramm 188
- Amylopektin 54
- Amylose 54
- Anabolika 152
- anabolische Phase 17
- Anchosen 170
- Anomere 48
- Anteigen 192
- Anthocyane 90
- Antibiotika 150
- Antioxidationsmittel 104f
 - synthetische 106
- antioxidativer Faktor 106
- Antiparasitika 152
- Apiol 136
 - Gewürze 212
- Arabinogalactan 190
- Arabinoxylane 190
 - Teig 8
- Arachidonsäure 64 f
- Aromastoff-Biosynthese 16
- Aromastoffe 92f
 - Systematisierung 94
 - thermisch beh. Lebensm. 96
- Arsen-organische Verb. 156
- Arsenobetaine 156
- Arzneimittelgesetz 38
- Asaron 136
- Ascorbat-Oxidase, enzym. Bräunung 28
- Ascorbinsäure 78
 - Reaktionen 80
 - Verluste 82
- Ascorbinsäure-Oxidase 80
- Asparaginsäure 56
- Aspartam 124
- Ausmahlung, Getreide 190
- Ausmahlungsgrad, Weizenmehl 72
- Autoxidation 68
 - Linolsäure 68

B

- Backen 24
- Backmittel 36
- Backpulver 126
- Backtriebmittel 126
- Backwaren, Feine 36
- Backeigenschaften, Weizenmehl 184
- Bakterienkulturen, Rohwürste 168
- Ballaststoffe 32, 200
 - Kichererbsen 206
- Baustoffe 32
- Bedarfsgegenstände 42
- Bedarfsgegenständengesetz 38
- Beerenobst 208

- BEFFE 164
Begleitstoffe 32
Behensäure 64
Bestrahlung, Lebensmittel- 242
BET-Punkt 70
Betaine 90
BHA 106
BHT 106
– Wirkungsmechanismus 106
Bier 224
– Aroma 222
– Bittere des 222
– Herstellung 228
– Hopfennote 224
– Isohumulone 222
– Zusammensetzung 225
Bierarten 224
Biere, alkoholfreie 224
– Münchner 224
– obergärige 224
– Stammwürze 224
– untergärige 224
Biergattungen 224
Biersorten 224
Biertypen 224
Bindegewebsprotein 164
Bindegewebsnetzwerk 6
Bioakkumulation 130
Biosynthese, Aromastoff- 16
Biotin 78
Biotransformation 132
Biphenyle, polychlorierte (PCB) 156
Bittere des Bieres 222
Blanchieren 200
Blanchierprozeß 20
– Pektine 2
Blattgemüse 198
Blausäure 134
Blauschönen, Weinbehandlung 228
Blei 154
Blei-Aufnahme 154
Blut, Aufarbeitung 166
Böckser, Wein 222
Brät 164
Braten, Fleisch 28
Brathering 170
Bräunung, enzym. 28
– Melanine 28
– Phenol-Oxid. 28 Bräunungsreaktion 28
Brennstoffe 32
Bromid 146
Brot, Mindesthaltbarkeit 192
Brotbacken 24
– Phasen 24
Brühwürste, Herstellung 166
BSE 254
– Tests 254
Büchling 170
Butandiol, Getränke 222
Butter 180
– Rahm- 180
Buttermilch 176
Buttersäure-Gärung 26
- C**
Cadaverin 142
Cadmium 154
Captan, Abbau 148
Carboxymethylcellulose 110
Cargo-Reis 194
Carotin, β -, Reaktionen 80
Carotine 88
Carotinoide 88
Carrageenan 110
Casein, Reaktion mit Lactose 58
Casein-Fraktion, Milch 176
Casein-Micellen 12
– Milch 176
Caseine 12
– Internal-structure Modell 12
– Mantel-Kern-Modell 12
– Submicellen-Modell 12
CASF 18
Cellobiase 86
Cellobiose 52
Cellulose 2, 54
– Carboxymethyl- 110
– enzym. Abbau 86
– Gemüse 200
Cellulose-Derivate 110
Cerealien 36
Chinasäure, Getränke 222
– Obst 210
Chinone 90
Chips, Kartoffel 202
Chloramphenicol 150
Chlorogensäuren, Getränke 222
Chlorophyllasen 88
Chlorophylle 88
Chlorophyllide 88

- Cholecalciferol 78
Cholin 78
Chondroitinsulfat 6
Chromoproteine 62
Clostridium botulinum 100
Cobalamine 78
Cochenille 90
Conchieren 218
Convenience Food 206
Convicin 136
Cumarin 136
Curcuma 213
Curcumin 90
Cyanhydrine 130
Cyanide 134
Cyclamate 124
Cyclo-Oxo-Tautomerie 48
Cyclodextrine 112
Cytochrom-Oxidase 80
Cystein 56
– Pyrolyse 58
Cystin 56
- D**
- Darren 228
Dauerbackwaren 36
Dehydroascorbinsäure 188
Denaturierung, Protein- 60
Depotfette 196
Dextrine, Scharfinger 112
DFD-Fleisch 164
Dhurrin 134
Diät, bilanzierte 42
Dibenzodioxine 156
Dibenzofurane 156
Dicarbonyl-Verbindungen, Maillard-R. 28
Dicklegen, Milch 182
Dicklegung, Lab 182
Diels-Alder-Produkte, Frittieren 24
Diferulasäure 8
Dihydrochalkone 124
Dimethyldicarbonat 102
Dioxine 156
Diphenyl 102
Disaccharide 52
Disperse Systeme 10
Distärkeadipat 112
Distärkephosphat 112
Dopamin, Obst 210
Dosis-Wirkungs-Beziehung 130
- Dotter 174
Dotterindex, Ei 174
Dünsten 20
- E**
- E-Nummern 98 f
Ei-Produkte 174
Eidotter 174
– Granula 174
– Lipoproteine 174
– Lipovitellenine 174
– Lipovitelline 174
– Plasma 174
Eier 36
Eiererzeugnisse 36
Eierschachtelmodell, Pektine 2
Eigelb-Micelle, Membran 14
Eigelb 14, 174
Eigenenzyme 84
Eiklar 174
Eiklarschaum 10
Eisen 74, 75
– Bindungsformen 74
– Cytochrome 74
– Eisenenzyme 74, 75
– Ferritin 74
– Hämoglobin 74
– Mangel 74
– Neurotransmitter, Synthese 75
– pflanzliches 74
Eismix, Gefrierprozeß 30
Eiweiß, Bindegewebs- 164
– Fleisch- 164
– Mutagene aus 144
Elastin 6
Elemicin 136
Elimination von Fremdstoffen 132
Embden-Meyerhoff-Parnas-Schema 26, 226
EMP, s. Gärung, alkoholische 226
Emulgatoren 116
– Aufbau 116
– natürliche 118
– synthetische 118
– Wirkungsweise 116
Emulgatorwirkungen, spezielle 116
Emulsion, Öl-in-Wasser- 10
– Wasser-in-Öl- 10
Emulsionen 10
Endokrine Disruptoren 158
– Bisphenole 158

- GCxGC-TOF-MS 159
- Isomerenverteilung 158
- Jülicher Nomenklatur 158
- Nonylphenole 158, 159
- Phthalate 158
- REACH 158
- Endomysium 4
- Endosulfan 146
- Enterohepatischer Kreislauf 132
- Enzyme 84
 - Eigen- 84
 - Fremd- 84
 - Getreide- 188
 - lysosomale 18
 - Nomenklatur 84
 - Reaktionsspezifität 84
 - Systematik 84
- Epimere 48
- Epimysium 4
- Ergot-Alkaloide 142
- Erucasäure 64
- Essigsäure-Gärung 26
- Esterasen 84
- Estragol 136
- Eugenol 212
- Extensin 2
- Extruder 238

- F**
- Faktor, antioxidativer 106
- Faltblattstruktur, Proteine 60
- Farbänderungen 16
- Farbstoffe, Indol- 98
 - Methin- 98
 - natürliche 88
 - Rotwein- 222
 - synthetische 98
 - Triphenylmethan- 98
- Farinogramm 192
- Fehlaromen 94
 - Lipid-Metabolismus 94
- Feine Backwaren 36
- Fenpropanthrin 146
- Ferritin 74
- Ferualsäure 8
- Fett, Dunkelung, Fritieren 24
- Fettbegleitstoffe 66
- Fette, Depot- 196
 - Hydrierung 196
 - Kennzahlen 196
 - Pflanzen- 196
 - Speise- 196
 - tierische 196
- Umesterung 196
- Fettkennzahlen 196
- Fettkügelchen, Milch 176
- Fettsäuren 64
 - essentielle 64
 - gesättigte 64
 - Omega-3- 236
 - Schmelzpunkte 64
 - substituierte 64
 - ungesättigte 64
 - ungradzahlige 64
- Fettstabilisierung 104
- Fibrin 166
- Filamente, Actin- 4
 - Myosin- 4
- Fisch, Pro-Kopf-Verbrauch 170
- Fisch-Anatomie 170
- Fische 36
 - Fett- 172
 - Fett-Gehalte 172
 - Konserven 170
 - Mager- 170
 - Protein-Gehalte 172
 - Q-Wert 172
 - Salzwasser- 170
 - sensorische Bewertung 172
 - Süßwasser- 170
- Fischer-Projektion 48
- Fischfilet, Gefrieren 30
- Fischprodukte 170
- Fischverderb 172
- Flächenfußabdruck 252
- Flavonoide 90
- Flavour 92
 - Aminosäuren-Metabolismus 92
 - Drei-Punkte-Bindung 92
 - Precursoren 92
 - Terpen-Metabolismus 92
 - Zimst säure-Metabolismus 92
- Flavourbildung 16
 - Obst 208
- Fleisch, Statistik 169
 - thermische Behandlung 28
- Fleischersatz 238
 - Datenbanken 238
 - Extrusion 238
 - In-vitro-Fleisch 240

- Leghämoglobin 240
- Pflanzenpatty 240
- Proteinquellen 238
- texturierte Proteine 238
- Tierleid 240
- zelluläre Landwirtschaft 240
- Fleischerzeugnisse 36, 162
- Fleischfehler 18, 164
 - DFD-Fleisch 164
 - PSE-Fleisch 164
- Fleischreifung 18, 164
- Fleischeiweiß 164
- Fluorid 76
- Flüssigzucker 216
- Folat 78
- Folsäure 78
- Fremdenzyme 84
- Fremdstoffe 132
- Frischkäse 182
- Fritieren 24
 - Fett 24
 - Fett-Dunkelung 24
 - Rauchpunkt eines Fettes 24
- Früchte, kandierte 210
 - Stein- 208
 - Süd- 208
 - Trocken- 210
- Fruchtgemüse 198
- Fruchtsaft 220
- Fruchtsäfte, Statistik 221
- Fruchtsaftgetränk 220
- Functional food 236
- Fungizide, Häufigkeitsverteilung 148
- Furane 96
- Furanocumarine 136
- Fuselalkohole 222

- G**
- Gabelbissen 170
- Galactosylglycerid 8
- Gär-Prozesse 26
- Garen 20
 - Gemüse 20
- Gärung, alkoholische 26
 - Schema 226
 - Vorstufen 226
 - Buttersäure- 26
 - Essigsäure- 26
 - heterofermentative 26
 - homofermentative 26
- Milchsäure- 26
- Propionsäure- 26
- Gärungsessig 26
- Garung, Kartoffel 20
- Gase 128
 - Schutz- 128
 - Treib- 128
- Gefrieren 30
 - Schnell- 30
- Gefrierprozeß, Eismix 30
 - Texturänderungen 30
- Gelbildung, Pektine 108
- Gelatine 164
- Gelees, Obst 210
- Geliermittel 108
- Gelierzzeit, Pektine 108
- Gelierzucker 216
- Gemüse 36
 - Blatt- 198
 - Cellulose 200
 - Frucht- 198
 - Garen 20
 - Gerüstsubstanzen 200
 - Hauptgruppen 200
 - Lignine 200
 - Misch- 200
 - Pektine 200
 - Polyosen 200
 - Pro-Kopf-Verbrauch 199
 - Salz- 202
 - spezielle Inhaltsstoffe 200
 - Trocken- 202
 - Vitamin-Verluste 78
 - Wurzel- 198
 - Zwiebel- 198
- Gemüsedauerwaren 202
- Gemüsepulver 202
- Gemüsesäfte 202
 - Statistik 220
- Gentechnisch-veränderte Produkte 244
- Gentianose 52
- Gentiobiose 52
- Genusssäuren 120
- Geranienton, Wein 222
- Gerinnung der Milch 176
- Gerüstsubstanzen, Gemüse 200
- Geschmack 122
- Geschmacksrezeptoren 122
- Geschmacksstoff-Veränderungen 16
- Geschmacksstoffe 92

- Geschmacksverstärker 34, 124
Getränke 220
Getreide, Amylasen 188
– Ausmahlung 190
– Katalasen 188
– Lipasen 188
– Peroxidasen 188
– Proteasen 188
Getreide-Enzyme 188
Getreide-Produkte 36, 184
– Warenkorb 184
Getreidekorn 184
Gewürze 212
– Blatt- 212
– Blüten- 212
– Frucht- 212
– Kraut- 212
– Rhizom- 212
– Samen- 212
– Wurzel- 212
Gewürzsalze 212
Gifte, marine 142
Gingerol 212
Gliadine 62
– Weizenmehl 186
Globuline 4, 62
– Weizenmehl 186
GLP 46
Glucanasen, Cellulose-Abbau 86
Glucarsäure 50
Glucobrassicin 138
Glucono-delta-Lacton 120
Gluconsäure 50
Glucose, Reaktionen 50
Glucosesirup 216
Glucosinolate 138
Glutamat 124
Glutaminsäure 56, 124
Glutathion 188
Glutathion-Dehydrogenasen 188
Gluteline, Weizenmehl 186
Gluten 62
Gluten-Komplex 190
Glutenine 8, 62
– Weizenmehl 186
Glyceroglykolipide 66
Glycerophospholipide 66
Glykogen, Abbau 18
Glykolyse, alkoh. Gärung 26
Glykoproteine 62
Glykosidasen 84
Glykosylamine, Maillard-Reaktion 28
Granula, Eidotter 174
Graupen 184
Grayanotoxin 136
Grillen, Fleisch 28
Grundnährstoffe 32
Grütze 184
Guanylat 124
Guaran 110
Gummi-Zuckerwaren 216
Güteklassen, Gemüse 198
Gyromitrin 138 f
- H**
H-Linie 4
HACCP 44
Haferflocken 184
Haltbarmachung, Verarbeitung 30
Häm-Eisen 74
Hämoglobin 88
Hämoglobulin 4
Hartkaramellen 216
Haworth-Projektion 48
Health Claims 232
Helix-Anordnung, Proteine 60
Hemicellulosen 2
Herbizide 146
Heringsöl 196
Heterodimer-Modell, Prionen 254
heterofermentative Gärung 26
Heteroglykane 54
Hexamethylenetetramin 102
Hexosen 48
Heyns-Umlagerung, Maillard-Reaktion 28
Histamin 142
Histidin 56
Histone 62
HLB-Wert 116
Höchstmengen-VO 146
homofermentative Gärung 26
Homogenisierung, Rohmilch 178
Homoglykane 54
Hopfennote, Bier 224
Hormone 152, 158
Hühnerlei, Aufbau 174
Hülsenfrüchte 206
– Erzeugnisse 206
– Kochen 22
– Vicilin 206

Hürdenkonzept, Schutz vor Verderb 166
Hyaluronsäure 6
Hydrierung, Fette 196
Hydrokolloide, Speiseeis 14
Hydrolasen 84
Hydroxymethylfurfural 50
Hydroxyprolin 56

I

ICP-Massenspektrometrie 248
Imidazolylchinoline 144
Imidazolylchinoxaline 144
Indol-Farbstoffe 98
Ingwer 212
Inosit 124
– meso- 78
Insektizide 146
– Häufigkeitsverteilung 146
Instantprodukte 112
Internal-structure-Modell, Caseine 12
Invertzucker 52
In-vitro-Fleisch 238
Isohumulone, Bier 222
Isoleucin 56
Isomat 124
Isomerasen 84
Isomerenverteilung 159
IT-Architektur Verbraucherschutz 46

J

Jahrbuch, Statistisches 160
Jod 76
– Algen 76
– T 3 76
– T 4 76
Jülicher Nomenklatur 158
– chirale Seitenketten 158
– Estrogenität 158
– GCxGC-TOF-MS 159
– ECHA 158
– EFSA 158
– IUPAC Regeln 158
– Lebensmittel, Isomerenverteilung, 159
– Nonylphenole 158, 159
– REACH 158
– Tandem-GC 158

K

Kabinettwein 228
Kaffee, Statistik 221
Kaffeensäure, Getränke 222
Kakao 218
Kakaobutter 218
Kakaopulver 218
Kandis 216
Karamel 216
Karamellen 216
– Hart- 216
Karmin 90
Karminsäure 90
Kartoffel 202
– Chips 202
– Garung 20
– Sticks 202
Kartoffelkloßpulver 202
Kartoffelprodukte 202
Kartoffelpüree 202
– Gewinnung 204
Kartoffelstärke 202
Käse, Frisch- 182
– Herstellung 180
– Schmelz- 182
– Warenkorb 182
Käsebruch 180
katabolische Phase 16
Katalasen, Getreide 188
Kennzeichnungen 220
Kephale 118
Keratansulfat 6
Kernobst 208
Kichererbsen 206
Kleber 188
Kleber-Eiweiß 62
Kleber-Gerüst 8
Kleingebäck 36
Klimaauswirkungen 250
– Flächenfußabdruck 252
– Fleischkonsum 250
– IPPC 250
– Lebensmittelproduktion 250
– Planetary Health Diet 252
– Primärenergieverbrauch 250
– steigender CO₂-Gehalt, Nährstoffe 252
– Treibhausgase 250
– versteckter Hunger 252
Knetprozeß, Teig 192

- Kochen 22
– Hülsenfrüchte 22
Kochen, Milch 22
– Teigwaren 22
Kochwürste 162
Kohlenwasserstoffe, polycycl. aromat.
(PAK) 144
Kokzidiostatika 152
Kollagen 6, 164
– Braten 28
– Tropo- 6
Kondensmilch 180
Konfitüren 210
Konserven, Fische 170
– Steril 202
– Obst 210
Konservierung 100
Konservierungsstoffe, Wirkungsweise 100
Konsistenzverbesserung, Stoffe zur 34
Korkgeschmack, Wein 222
Krebstiere 164
Kreislauf, enterohepatischer 132
Kutterung 164
- L**
- Lab 182
Lactoglobulin, β -, Milch, Kochen 22
Lactose 52
– Reaktion mit Casein 58
Lagerstabilität, abh. von Wasseraktivität 70
Lakritzen 216
Lamellenschicht, Öltröpfchen, Mayonnaise 14
LD50-Wert 130
Lebensmittel, bestrahlte 242
– Diabetiker- 122
– diätetische 122
– Einteilung 32
– eiweißreiche 36
– fettreiche 36
– gentechnisch veränderte 244
– kohlenhydratreiche 36
Lebensmittelbestrahlung 242
Lebensmittelinformations-VO 40
Lebensmitteltrendrat 45
Lebensmittel-Zusatzstoffe 34
Lebensmittelbuch, Deutsches 38, 162
Lebensmittelfarbstoffe 34
Lebensmittelgesetz 38
Lebensmittelgruppen 36
Lebensmittelrecht 38
– Basisverordnung 38
– Bedarfsgegenstände 42
– bilanzierte Diäten 42
– BVL 38
– EFSA 38
– Futtermittel 42
– kosmetische Mittel 42
– Lebensmittelinformationsverordnung 40
– LFGB 38
– LMBG 38
– Monitoring 39
– Nährwertkennzeichnung 40
– Nutri-Score 40
– Tabakerzeugnisse 42
– Trinkwasser 42
– Untersuchungsverfahren 39
Lebensmittelsicherheit 44
– amtliche Überwachung 44
– BfR 44
– BVL 44
– Grundprinzipien 45
– HACCP 44
– IT-Architektur 46
– Lebensmitteltrendrat 44, 45
– Netzwerk 46, 47
– Risikobewertung 44
– Risikokommunikation 44
– Risikomanagement 44
– Rückverfolgbarkeit 44
– Schnellwarnsystem 46, 47
Lebensmitteltoxikologie 130
– ADI-Wert 130
– Ames-Test 130
– Bioakkumulation 130
– Dosis-Wirkungs-Beziehung 130
– Enterohepatischer Kreislauf 132
– Mikrokern-Test 130
– NOEL-Wert 130
– Schadstoffe 134f
– Verdauungssystem 132
Lebensmittelüberwachung, amtliche 46
Lecithine 118
Leucin 56
LFGB 38
Lignine 2
– Gemüse 200
Lindan 148
Linolsäure, Autoxidation 68

- Lipasen 84
 - Getreide 188
- Lipid-Metabolismus, Fehlparomen 94
- Lipid-Protein-Konjugate 62
- Lipide, Autoxidation 68
 - enzymatische Hydrolyse 68
 - Glyceroglyko- 66
 - Oxidationen 68
 - Photooxygenierung 68
 - Reaktionen 68
 - Systematik 66
 - thermische Veränderungen 68
- Lipoproteine 62
 - Eidotter 174
 - Low-density 14
 - native, Eigelb 14
- Lipovitellenine, Eidotter 174
- Lipovitelline, Eidotter 174
- Low-density-Lipoproteine 14
- Luftkammer 174
- Lupinidin 136
- Lyasen 84
- Lysergsäure 142
- Lysin 56
 - Reaktionen 58
- M**
- M-Linie 4
- Maillard-Reaktion 28, 50
 - Dicarbonyl-Verb. 28
 - Heyns-Umlagerung 28
 - Strecker-Abbau 28
 - Amadori-Umlagerung 28
- Makrostoffe 32
- Malachitgrün 152
- Maltit 122
- Maltose 52
- Maltotriit 122
- Mälzerei 228
- Mangan 76
- Mannit 122
- Mantel-Kern-Model, Caseine 12
- Margarine 180
- Margarinsäure 64
- Marinaden 170
- Mark, Obst- 210
- Marmeladen 210
- Marzipan 216
- Matjeshering 170
- Mayonnaise, Lamellenschicht, Öltröpfchen 14
- Meeresfrüchte 170
- Mehl 8, 184
 - Weizen-, Protein-Verteilung 186
- Mehlbehandlungsmittel 34
- Mehlkörper 184
- Melanine 28
- Melasse 214
- Melecitose 52
- Melibiose 52
- Mengenelemente 72, 74
 - Calcium 74
 - Chlorid 74
 - Gehalte im Körper 73
 - Kalium 74
 - Magnesium 74
 - Natrium 74
 - Phosphor 74
 - Schwefel 74
- Mescaline 136
- Metallorganika 156
- Methin-Farbstoffe 98
- Methional, Milch 178
- Methionin 56
- Metmyoglobin 88
- Micellen, Casein- 12
- Mikrokern-Test 130
- Mikroplastik 248
- Milch 36, 176
 - Butter- 176
 - Casein-Fraktion 176
 - Dicklegen 182
 - Gerinnung 176
 - Kochen 22
 - Kondens- 180
 - Mager- 176
 - Pasteurisierung 178
 - Roh- 176
 - spezielle Inhaltsstoffe 178
 - Ultraheizerhitzung 178
- Milcherzeugnisse 36
- Milchfett 196
- Milchsäure, enzym. Abbau 84
- Milchsäure-Gärung 26
- Milchschokolade 218
- Milchverarbeitung 178
- Mindesthaltbarkeitsdatum 40
- Mineralstoff-Gehalte, Weizenmehl 72
- Mineralstoff-Verluste, Gemüse 72
- Mineralstoffe 32, 72
- Mineralwasser, Statistik 220

- Mischgemüse 202
Mittellamelle, pflanzliche Zelle 2
Modell, Internal-structure-, Caseine 12
– Mantel-Kern-, Caseine 12
– Submicellen-, Caseine 12
Modifikationen, Triacylglyceride 66
Molke 178
Molken-Proteine 12, 176
Molybdän 76
Monitoring 38
Monosaccharide 48
– Stereoisomerie 48
Monostärkephosphat 112
Muskelfasern 4
Muskelfleisch, postmortale
Veränderungen 162
Mutagene (aus Eiweiß) 144
Mutarotation 48
Mutterkorn-Alkaloide 142
Mykotoxine 140
Myofibrillen 4
Myoglobin 88
– Met- 88
– Oxy- 88
– Stickoxid- 88
Myoglobulin 4
Myosin 4
Myosin-Filamente 4
Myristicin 136
- N**
- Nährstoffe 32
Nahrungsergänzungsmittel 230
– Definition 230
– Eisen 232
– Health Claims 232, 233
– Markt 230, 231
– Richtlinie 230
– Selen 232
– Verordnungen 230
– Zink 232
Nahrungskette 130
Nahrungsmittel-Statistiken 160
Nährwert-Kennzeichnung 40
Nanotechnologie 246
– EU-Definition 247
– Kennzeichnung 246
– Konglomerate 246
– Mikroplastik 248, 249
– Nanopartikel, Größe 246
– Nanoplastik 248
– Primärpartikel 246
– SP-ICP-MS 248
Naphtochinon 90
Naringenin, Obst 210
Naringin, Obst 210
Naringinase 86
Natamycin 102
Nektar, Frucht- 220
Nematizide 146
Neohesperidin 124
Neurotransmitter 74
Niacin 78
– Verluste 82
Nisin 102
Nitrate 134
Nitrit, Fleisch- und Wurstwaren 134
Nitrite 134
Nitrosamine 144
Nonylphenole 158
– Analytik 158, 159
– ECHA 158
– EFSA 158
– Estrogenität 158, 159
– EU-Wasserrahmenrichtlinie 158
– GCxGC-TOF-MS 158, 159
– in Lebensmitteln 158
– Isomere 158
– Jülicher Nomenklatur 158, 159
– REACH 158
– TNPP 158
Nonylphenoethoxyat 158
– nichtionisches Tensid 158
NOEL - no effect level 130
Noradrenalin, Obst 210
Nougat 216
Novel-Food-Verordnung 234
Nutri-Score 40
- O**
- Obst 210
– Beeren- 208
– biogene Amine 210
– Chinasäure 210
– Flavourbildung 208
– Gelee 210
– Kern- 208
– Naringenin 210
– Naringin 210
– Noradrenalin 210

- Pro-Kopf-Verbrauch 198
- Schalen- 208
- Serotonin 210
- Shikimisäure 210
- spezielle Inhaltsstoffe 210
- Sterilkonserven 210
- tiefgefrorenes 210
- Tyramin 210
- Veränderungen 208
- Wildfrüchte 208
- Obstinhaltsstoffe, spezielle 210
- Obstmark 210
- Obstpulpe 210
- Obstreifung 16
- Obstverarbeitung 210
- Ochratoxin 140
- Off-Flavour 94
- Öl-in-Wasser-Emulsion 10
- Öle, Bleichung 196
 - Desodorierung 196
 - Entsäuern 196
 - Entschleimung 196
 - etherische 136
 - Fisch- 196
 - Raffination 196
- Önin, Wein 222
- Omega-3-Fettsäuren 236
- Orthophenylphenol 102
- Osborne-Schema 186
- Oxalate 134
- Oxazole 96
- Oxidoreduktasen 84
- Oxymyoglobin 88

- P**
- Paddy-Reis 194
- PAK 144
- Pantothensäure 78
 - Verluste 82
- Paprika 212
- Pasteurisierung, Milch 178
- Patulin 140
- PCB 156
- PCR-Methode 244
- Pektate 16
- Pektin-Abbau, Kartoffel, Garung 20
- Pektin-Methylesterase 16
- Pektinate 16
- Pektine 2
 - Blanchierprozeß 2
 - Eierschachtelmodell 2
- Gel-Bildung 108
- Gelierzeit 108
- Gemüse 200
- Haupt- und Nebervalenzgele 108
- Veresterungsgrad 108
- Pelargonsäure 64
- Pentosane 190
 - Teig 8
- Pentosen 48
- Peptidasen 84
- Perimysium 4
- Permethrin 146
- Peroxidasen 84
 - Getreide 188
- Persistenz 148
 - Persistenz 148
- Pestizide 146
 - Persistenz 148
- Pestizidbefunde 146
- Pfeffer 212
- Pflanzenfette 196
- Pflanzenproteine 240
- Phäophorbide 88
- Phase, anabolische 16
 - katabolische 16
- Phasen, Brotbacken 24
- Phaseollin 142
- Phaseolunatin 134
- PHB-Ester 102
- Phenoloxidation, enzymatische Bräunung 28
- Phenylalanin 56
- Phosalon 146
- Phosphatasen 84
- Phosphatide 66
- Phospholipide, Glycero- 66
- Phosphorproteide 62
- Photooxygenierung 68
- Phytin 194
- Phytoalexine 142
- Phytomenadion 78
- Pigmente, anorganische 98
- Pilze, Speise- 210
- Pilzgifte 138
- Planetary Health Diet 252
- Plasma, Eidotter 174
- Pökelung 100
 - Lake- 100
 - Schnell- 100
 - Spritz- 100
 - Trocken- 100

- Polyederschäum, Schlagsahne 14
Polygalacturonsäure 16
Polyglycerinester 118
Polymerase chain reaction (PCR) 244
Polyosen 2
– Gemüse 200
Polyphenole 236
Polysaccharide 54
Porphyrin-Farbstoffe 88
Pralinen 216
Prämelanoidine, enzymatische Bräunung 28
Prebiotika 236
Precursoren, Biogenese, Flavour 92
Primärenergieverbrauch 250
Primärstruktur, Proteine 60
Primärwand, pflanzliche Zelle 2
Prionen 254
– Heterodimer-Modell 254
Pro-Kopf-Verbrauch, Fische 170
– Gemüse 198
– Obst 198
Probiotika 236
Progoitrin 138
Prolamine 62
– Weizenmehl 186
Prolin 56
Propionsäure-Gärung 26
Proteasen, Getreide 188
Proteide 62
– Chromo- 62
– Phosphor- 62
Protein-Denaturierung 60
Protein-Muster, Weizenmehl 188
Protein-Verteilung, Osborne-Schema 186
Proteine 60
– Einteilung 62
– Faltblattstruktur 60
– Glyko- 62
– Helix-Anordnung 60
– Molken- 12, 176
– myofibrilläre 4
– Primärstruktur 60
– Sekundärstruktur 60
– Sklero- 62
– Strukturen 60
– Supersekundärstrukturen 60
– Tertiärstruktur 60
Proteoglykane 6
PSE-Fleisch 164
Psicose, 49, 122
PSP-Toxine 142
Puddingpulver 184
Pulpe, Obst- 210
Püree, Kartoffel- 202
Pürrieren, Vitamin-Verluste 82
Putrescin 142
Pyrazine 96
Pyrolyse, Cystein 58
Pyrrole 96
- Q**
Q-Wert, Fische 172
Qualität 44
Qualitätsmanagement 44
Qualitätsprüfung, Wein 228
Qualitätssicherung, industrielle 44
Qualitätsveränderungen, Fisch 172
Quality Monitoring 46
Quartärstruktur, Proteine 60
Quecksilber-Aufnahme 154
Quecksilber-organische Verb. 156
Quellstärke 112
Quellwasser 220
Quervernetzungen 6
- R**
Radikalfänger, Antioxidationsmittel 104
Raffination, von Ölen 196
– Zucker-Gewinnung 214
Raffinose 52
Rahmbutter 180
– Sauer- 180
– Süß- 180
RASFF 46
Räuchern, Rohwürste 168
Rauchpunkt, Fett, Fritieren 24
Rechtsverordnungen, BRD 39
Regio olfactoria 122
Reifung, Rohwürste 168
Reifungsphase, Fleisch 18
Reis 184, 194
– Braun- 194
– Cargo- 194
– Mineralstoffe 194
– Paddy- 194
– polierter 194
– Verarbeitung 194
– Vitamine 194
– Weiß- 194
Resorption 132

- Retinol 78
Retrogradation der Stärke 54
Riboflavin 78
Ribonucleotide, Geschmacksverstärker 124
Rigor mortis 162
Rindfleisch 162
Risikobewertung 44
Risikomanagement 44
Rohmilch, Behandlung 178
– Hitzebehandlung 178
– Homogenisierung 178
Rohwürste, Bakterienkulturen 168
– Herstellung 168
– Räuchern 168
– Reifung 168
Rotweinfarbstoffe 222
Rückverfolgbarkeit 44
- S**
- Saccharin 124
Saccharose 52
– enzymatischer Abbau 84
– Rohstoffquellen 214
Safrol 136
Säfte, Gemüse 202
Sahne 176
Salzgemüse 202
Saponine 236
Sarkomer 4
Sarkoplasma 4
Sarkoplasmaproteine 4
Sauerkraut, Herstellung 204
Sauermilch 178
Sauerrahmbutter 180
Säuerung 120
Säuerungsmittel 120
Säureregulatoren 120
Saxitoxin 142
Schadstoffe, toxikologische Bewertung 130
Schalenobst 208
Schardinger Dextrine 112
Schaum, Polyeder-, Schlagsahne 14
Schäume 10
Schaumverhüter 128
Schaumwein, Trauben- 220
Schaumzuckerwaren 216
Schlachtblut, Aufarbeitung 166
Schlagsahne-Polyederschäum 14
Schmelzkäse, Warenkorb 182
Schnellgefrieren 30
Schokolade 218
– Bitter- 218
– Milch 218
– Triacylglyceride 218
– Vollmilch- 218
Schokolinsen, Farbstoffe 98
Schönen, Weinbehandlung 228
Schutzgase 128
Schwefeldioxid 102
Schweinefleisch 162
Schwermetalle 154
– Aufnahme 154
– Dekontamination 154
Sekundärstruktur, Proteine 60
Selen 76
– Glutathion 77
– Glutathionperoxidase 76
– Kardiomyopathien 76
– Selenat 76, 77
– Selenit 76, 77
– Selennanopartikel 76
– Selenocystein 76, 77
– Selenomethionin 76, 77
Senf 212
Serin 56
Serotonin, Obst 210
Shikimisäure, Obst 210
Singrin 138
Skelettmuskulatur 4
Skleroproteine 62
Soja, Nachweis gentechnische veränderter 244
Sojaweiß 206
Solanin 136
Sorbinsäure 102
Sorbit 122
Sorbitane 118
Spans 118
Speziation 72
Speziesanalyse Initialschritt 76
Speiseeis 14
Speiseessig 26
Speisefette 196
Speiseöle 196
Speisepilze 36
Sphingolipide 66
Spirituosen 220
Spurenelemente 32, 72
– Bindungsform 72
– Chrom 76
– Dosis-Wirkungs-Prinzip 72

- Eisen 74
 - Ferritin 74
 - Fluorid 76
 - Gehalte im Körper 73
 - Glutaminsäure-Äpfelsäureester 76
 - Häm 74
 - Jod 76
 - Kupfer 76
 - Mangan 76
 - Molybdän 76
 - Neurotransmitter 74
 - Selen 76
 - Speziation 72
 - Zink 76
 - Stabilisatoren 34, 120
 - Stachyose 52
 - Stammwürze 224
 - Stärke 54
 - enzymatischer Abbau 86
 - Kartoffel- 202
 - Monophosphat 112
 - Quell- 112
 - Retrogradation 54
 - Synärese 54
 - Stärke-Abbau, enzymatischer 86
 - Stärke-Verkleisterung 54
 - Kartoffel 20
 - Stärken, dünnkochende 112
 - modifizierte 112
 - vernetzte 112
 - Statistik, Fleisch 168
 - Statistiken, Nahrungsmittel- 160
 - Statistisches Jahrbuch 160
 - Steinfrüchte 208
 - Sterculiasäuren 64
 - Stereoisomerie, Monosaccharide 48
 - Sterigmatocystin 140
 - Sterilkonserven 202
 - Steroid-Hormone 152
 - Stickoxidmyoglobin 88
 - Stoffkreislauf, biogeochemischer 130
 - Strecker-Abbau, Kochen, Milch 22
 - Maillard-Reaktion 28
 - Struktur, von Lebensmitteln 2
 - Strukturelemente, Fleisch 4
 - pflanzliche Zelle 2
 - Submicellen-Modell, Caseine 12
 - Südf Früchte 208
 - Sulfatasen 84
 - Sulfonamide 152
 - Supersekundärstrukturen, Proteine 60
 - Suppengewürze 212
 - Suspensionen 10
 - Süßkraft, relative 124
 - Süßrahmbutter 180
 - Süßstoffe 122
 - synthetische 124
 - Süßwaren 36, 214
 - Sympathomimetika 152
 - Synärese, Stärke 54
- T**
- Tabakerzeugnisse 42
 - Tee, Statistik 220
 - Teig, Bewertung 192
 - Knetprozeß 192
 - Zubereitung 192
 - Teigbewertung 192
 - Teigherstellung 8
 - Teiglockerung 192
 - Teigruhe 192
 - Teigwaren, Kochen 22
 - Teigzubereitung 192
 - Tempeh 206, 238
 - Terpen-Metabolismus, Flavour 92
 - Terpenkohlenwasserstoffe 94
 - Tertiärstruktur, Proteine 60
 - Tetrodotoxin 142
 - Textur 6
 - Texturänderungen 16, 30
 - Gefrierprozesse 30
 - Konservierung 30
 - Texturen, Lebensmittel 2 ff
 - Thaumatococcus 124
 - Theaflavine 222
 - Theophyllin 222
 - Thiabendazol 102
 - Thiamin 78
 - Reaktionen 80
 - Verluste 82
 - Thiazole 96
 - Thiophen-Derivate 96
 - Threonin 56
 - Thujon 136
 - Thyreostatika 152
 - Tierarzneimittel 150
 - Tiermast, Rückstände 150
 - TNPP 158
 - Tocopherole 78, 104
 - TOF-MS 158

- Tofu 238
Tomatidin 136
Totenstarre 18
Traganth 110
Tranquilizer 152
Transferasen 84
Traubenschaumwein 220
Trehalose-Typ 52
Treibgase 128
Treibhausgase 250
Trennmittel 126
Triacylglyceride 66
– Modifikationen 66
– Schokolade 218
Triebmittel 126
– Ammonium- 126
Trinkwasser 42
Triose-Redukton 50
Triphenylmethan-Farbstoffe 98
Trithiolan 96
Trockenfrüchte 210
Trockengemüse 202
Trockenplasma 166
Trocknen, Gemüse 30
Tropo-Kollagen 6
Tropomyosin 4
Troponin 4
Tryptophan 56
Tutin 136
Tween-Typ 118
Tyramin 142
– Obst 210
- U**
Überzugsmittel 34, 128
Ultrahocherhitzung, Milch 178
Umesterung, Fette 196
Unternehmerverantwortung 44
Untersuchungsverfahren, Amtliche Sammlung 38
- V**
Valin 56
Vanillinzucker 216
Verbrauch, Pro-Kopf-, Fische 170
Verdauungssystem 132
Verdickungsmittel 108
– Identifizierung 114
– Isolierung 114
Veresterungsgrad, Pektine 108
Verkleisterung, Stärke- 54
Vicilin, Hülsenfrüchte 206
Vicin 136
Viomellin 140
Vitamin-B-Komplex 78
Vitamin-Verluste 82
Vitamine 78
– Reaktionen 80
– wasserlösliche 78
Vollei 174
Vollmilchschokolade 218
- W**
Warenkorb 160
– Fleisch 168
– Getreide-Produkte 184
– Käse 182
Warensortiment, Zucker 216
Wasser, Bindungsformen 70
Wasser-in-Öl-Emulsion 10
Wasseraktivität 70
– Lagerstabilität 70
Wasserbindungsvermögen 164
Weichmacher, Wasser als 70
Weichtiere 170
Weichwerden, Obst 16
Wein 220
– Böckser 222
– Geranienton 222
– Kabinett- 228
– Korkgeschmack 222
– Önin 222
– Schaum- 220
– Qualitätsprüfung 228
Weinanalytik 228
Weinbehandlung 228
– Blauschönen 228
– Schönen 228
Weintechnologie 228
Weißzucker, Gewinnung 214
Weizenkorn, Inhaltsstoffe 184
Weizenmehl, Albumine 186
– Ausmahlungsgrad 72
– Backeigenschaften 188
– Gliadine 186
– Globuline 186
– Gluteline 186
– Glutenine 186
– Prolamine 186

- Protein-Muster 188
- Protein-Verteilung 186
- Wirkstoffe 32
- Wirkungsmechanismus, BHT 106
- Worcester-Sauce 212
- Wurstwaren 36, 162
- Wurzelgemüse 198

- X**
- Xanthone 90
- Xanthophylle 88
- Xylit 122

- Z**
- Z-Linie 4
- Zearalenon 140
- Zellwand, pflanzliche 2
- Zeranol 152
- Zimt 212
- Zimtsäure-Metabolismus, Flavour 92
- Zingiberen 212
- Zink 76
 - Cytosolanteil, Lebensmittel 77
 - Glutaminsäure-Äpfelsäureester 77
 - Phytat 77
 - Speziation 77
- Spezies, niedermolekular 77
- Spezies, hochmolekulares Cd 77
- Zucker, brauner 216
 - Flüssig- 216
 - Gelier- 216
 - Vanillin- 216
 - Warensortiment 216
 - Weiß-, Gewinnung 214
- Zucker-Gewinnung 214
 - Raffination 214
- Zucker-Stammbaum 48
- Zuckeralkohole 122
- Zuckeraustauschstoffe 34, 122
- Zuckercoleur 216
- Zuckerhirse 214
- Zuckerrohr 214
- Zuckerrübe 214
- Zuckerwaren 36, 216
 - Gelee- 216
 - Gummi- 216
 - Schaum- 216
- Zuckerahorn 214
- Zusatzstoffe 32
 - Lebensmittel- 34
- Zutaten, Verzeichnis der 40
- Zwiebelgemüse 198

