

# Inhalt

	Seite
Zweck und Ziel der Sammlung . . . . .	VII
Vorwort . . . . .	IX
Einleitung . . . . .	1
 A. Allgemeines . . . . .	 3
1. Konservieren . . . . .	3
2. Präserven . . . . .	3
3. Nahrungsmittel — Lebensmittel . . . . .	4
 B. Die Zusammensetzung der Lebensmittel . . . . .	 6
1. Eiweißstoffe . . . . .	6
2. Fette . . . . .	8
3. Kohlenhydrate . . . . .	9
4. Mineralstoffe . . . . .	9
5. Vitamine . . . . .	10
 Die Veränderungen der Lebensmittel beim Aufbewahren . . . . .	 13
1. Biochemische Veränderungen . . . . .	13
2. Mikrobiologische Veränderungen . . . . .	17
 C. Die als Konservierungsmittel dienenden Chemikalien . . . . .	 25
1. Die chemischen, pharmakologischen und antimikrobiologischen Eigenschaften der Konservierungsmittel . . . . .	 26
2. Die Prüfung der chemischen Konservierungsmittel auf Reinheit . . . . .	42
3. Die Kombinate . . . . .	52
 D. Wie wirken chemische Konservierungsmittel? . . . . .	 54
 E. Die Prüfung der chemischen Konservierungsmittel auf ihre Eignung . . . . .	 62
1. Die laboratoriumsmäßige Prüfung . . . . .	62
2. Die Prüfung im praktischen Konservierungsversuch . . . . .	71
 F. Die chemische Konservierung . . . . .	 74
1. Das Einsalzen . . . . .	74
2. Das Pökeln . . . . .	75
3. Das Räuchern . . . . .	77
4. Das Einsäuern . . . . .	78
5. Das Zuckern . . . . .	79
6. Die Verwendung von Alkohol usw. . . . .	80
7. Die Anwendung von Fetten und Ölen . . . . .	81
8. Die Anwendung von Antioxygenen . . . . .	81



	Seite
G. Die Anwendung der chemischen Konservierungsmittel . .	88
1. Hilfsmaßnahmen zur chemischen Konservierung . . . . .	88
a) Allgemeines . . . . .	88
b) Das Blanchieren . . . . .	90
c) Wie soll blanchiert werden? . . . . .	94
d) Das Grünen der Konserven . . . . .	98
e) Das Verschließen der Konserven . . . . .	99
f) Kann die Verfahrenstechnik der chemischen Konservierungs- mittel verbessert werden? . . . . .	101
g) Hinweise auf Verfahrenstechnik der chemischen Konservierungs- mittel in anderen Abschnitten . . . . .	102
H. Die gesetzlichen Vorschriften . . . . .	102
J. Die Anwendung der oligodynamischen Wirkung . . . . .	117
Wasserentkeimung . . . . .	123
K. Verschiedenes . . . . .	133
1. Antibiotika als Konservierungsmittel . . . . .	133
2. Konservierung durch Gaslagerung . . . . .	136
3. Konservierung durch Überzüge (Tauchmassen) . . . . .	137
4. Chemische Konservierung und Kartoffellagerung . . . . .	140
5. Konservierung durch Ammoniak . . . . .	140
6. Eierkonservierung . . . . .	141
7. Konservierungsmittel und Verpackung . . . . .	142
Namenverzeichnis . . . . .	144
Sachverzeichnis . . . . .	148