

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 Antioxygängen	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 Konservierungsmittel verbessert werden?	101
g) Hinweise auf Verfahrenstechnik der chemischen Konservierungsmittel 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