

# 1 Inhaltsverzeichnis

1	Inhaltsverzeichnis .....	5
2	Abkürzungen.....	7
3	Einleitung .....	9
4	Thermodynamische Grundlagen .....	11
5	Lipide .....	17
5.1	Fleisch .....	17
5.2	Geflügel .....	18
5.3	Fisch .....	18
5.4	Gemüse.....	21
5.5	Pflanzliche Öle.....	21
5.6	Schlussfolgerungen.....	22
6	Proteine.....	23
6.1	Getreide.....	26
6.2	Ei.....	26
6.3	Fisch.....	27
6.4	Fleisch .....	29
6.5	Milch und Milchprodukte.....	31
6.5.1	Veränderungen in der Micellstruktur .....	32
6.5.2	Veränderungen der Molkenproteine.....	33
6.5.3	Veränderungen der Caseine .....	35
6.5.4	Käsegewinnung / Käsereifung.....	37
6.6	Geflügel .....	37
6.7	Gemüse.....	39
6.8	Modellsysteme.....	40
6.8.1	Veränderungen in der Proteinstruktur .....	41
6.8.2	Veränderungen in den Denaturierungseigenschaften.....	44
6.8.3	Veränderungen in der enzymatischen Abbaubarkeit .....	45
6.8.4	Wechselwirkungen mit anderen Lebensmittelinhaltsstoffen .....	47

6.9	Allergenität.....	50
6.10	Schlussfolgerungen.....	50
7	Enzyme.....	53
7.1	Schlussfolgerungen.....	64
8	Kohlenhydrate.....	67
8.1	Disaccharide.....	67
8.2	Polysaccharide.....	67
8.2.1	Stärke.....	67
8.2.2	Pektine.....	69
8.3	Schlussfolgerungen.....	71
9	Vitamine.....	73
9.1	Vitamine der B-Gruppe.....	73
9.2	Vitamin C (Ascorbinsäure).....	74
9.2.1	Gemüse.....	74
9.2.2	Obst und Obstprodukte.....	75
9.3	Schlussfolgerungen.....	77
10	Sonstige Inhaltsstoffe.....	79
10.1	Aspartam.....	79
10.2	Antimutagene Stoffe.....	80
11	Zusammenfassung.....	83
12	Tabellen- und Abbildungsverzeichnis.....	87
12.1	Tabellen.....	87
12.2	Abbildungen.....	88
13	Literaturverzeichnis.....	89