

Inhaltsverzeichnis

Zu Beginn einige Hinweise	9
----------------------------------	----------

1. Qualitätssicherungssysteme bei Lebensmitteln	10
--	-----------

Der Herstellungsprozeß	10
Rohstoffe und Zutaten	10
Die Rezeptur	10
Die Gebäude	11
Maschinen und Geräte	11
Das Personal	12
Die Probenahme	12
Der Umgang mit Daten	12
HACCP – Hazard Analysis Critical Point Technique	13
Qualitätsrunden	14
Haltbarkeit von Lebensmitteln und Qualität	14
Aufbewahrung in Haushalt und Qualität	15

2. Milch und Milchprodukte	16
-----------------------------------	-----------

Milch	16
Durch Säuerung oder Labzusatz hergestellte Milcherzeugnisse	20
Durch Konzentrierung hergestellte Milcherzeugnisse	37
Sahneerzeugnisse, Sahnedesserts	40
Butter und Margarine	44
Speiseeis	45

3. Frisches Fleisch	47
----------------------------	-----------

Die Schlachttier- und Fleischuntersuchung	47
Tierische Parasiten	47
Vor der Schlachtung	48
Im Schlachthof	49
Fleischreifung	50
Gefrierfleisch	50
Innereien	53
Wild	54

erzeichnis

4. Erzeugnisse aus frischem und gekochtem Fleisch 53

Fleischerzeugnisse; Pferdefleisch und untaugliches Fleisch in Hamburgern	53
Erzeugnisse aus rohem, zerkleinertem Ausgangsmaterial: der Hamburger liegt an der Spitze	53
Erzeugnisse aus wärmebehandeltem, zerkleinertem Ausgangsmaterial: Vorsicht beim Aufschneiden	53
Pastelen in Teig sind im Kommen	56
Gekochte Fleischstücke, ganz oder in Scheiben geschnitten	56

5. Räucherwaren, Speck, Schinken 65

Pökeln und Nitrosamine	65
Pökelwaren und Mykotoxine	65
Technologie des Pökeln	65
Rohe Pökelwaren	66
Kochpökelwaren	71

6. Feine Wurst- und Fleischwaren 74

Kochwürste, Sülzen, Aspikwaren, Pâtés	74
Brühwürste	78
Gereifte Rohwürste	80
Ganze gepökelte und gegarte Fleischwaren	82

7. Geflügel, Eier 84

Geflügel	84
Eier	97

8. Fisch 100

Überfischen und Umweltgifte: Probleme der Weltfischerei	100
Ist die Fischzucht ein Ausweg?	100
Wie überprüft man die Qualität der Fische?	101
Ist Fisch ein Risikofaktor für die öffentliche Gesundheit?	101

9. Verschiedene Lebensmittel und Getränke	113
--	------------

Getreide- und Getreideerzeugnisse	114
Hülsenfrüchte	124
Fette und Öle	126
Mayonnaisen und Saucen	130
Essig	132
Pickels und Präserven	132
Zucker und Melasse	138
Konfitüren und Honig	140
Schokolade	142
Zuckerwaren	142
Snackerzeugnisse, Nüsse	144
Fertiggerichte, Trockensuppen, Soßenpulver	148
Alkoholfreie Getränke, Mineral- und Tafelwasser	150
Tee	153
Kaffee	153
Kräuter und Gewürze	155
Puddings und Geleespeisen	156
Fermentierte asiatische Lebensmittel	156
Gelier- und Dickungsmittel	159
Extrakte und Hydrolysate	159

10. Brot- und Backwaren	160
--------------------------------	------------

Brot	160
Kuchen und andere Frischbackwaren	166
Kekse	166

11. Pizzas, Baguettes, Quiches	168
---------------------------------------	------------

12. Fertigsalate	172
-------------------------	------------

13. Frisches Gemüse und Obst	175
-------------------------------------	------------

Zwiebelgemüse	175
Kohlarten	178
Erbsen und Bohnen (Leguminosen)	180
Wurzeln und Knollen	182
Blatt- und Stielgemüse	184
Fruchtgemüse	186
Salatgemüse	191
Speisepilze	195
Fremdländisches Gemüse	196
Äpfel und Birnen	199
Pflaumen und Kirschen	199
Aprikosen und Pfirsiche	200
Weintrauben	200
Erdbeeren	200
Himbeeren und Brombeeren	201

Johannisbeeren und Stachelbeeren	202
Citrusfrüchte	202
Bananen und Ananas	204
Weiteres Obst aus den Tropen und Subtropen	206

14. Tiefkühlkost	209
-------------------------	------------

Das Rohmaterial muß sorgfältig ausgewählt werden!	209
Das Rohmaterial muß sich vor dem Gefrieren in einwand- freiem Zustand befinden	209
Das Gefrieren	209
Wie wird nach dem Gefrieren gelagert?	209

15. Konserven	212
----------------------	------------

Die Rohware	212
Das Herstellen von Mischungen	214
Das Füllen	214
Evakuieren und Verschließen	215
Stapeln und Halten	222
Das Sterilisieren (Autoklavieren)	222
Das Abkühlen der Dosen und der Umgang mit warmen Dosen	222
Die Ware verläßt den Betrieb	222

16. Alkoholische Getränke	229
----------------------------------	------------

Bier	229
Wein und Apfelwein	236
Sonderformen von Wein	237
Branntweine	242

17. Schädlingsbefall und Fremdkörper	243
---	------------

Insektenbefall bei der Herstellung und Lagerung von Lebensmitteln	243
Insektenbefall aus der Umgebung	246
Nagetiere (Mäuse und Ratten)	249
Andere Tiere	250
Verunreinigungen durch unerwünschte Bestandteile von Lebensmitteln	250
Vom Personal stammende Fremdkörper	250
Verunreinigungen durch Gebäudeteile, Anlagen und Packmaterial	250
Fremdkörper von Sabotageakten	252
Verschiedenes	252

Literatur	254
------------------	------------

Sachverzeichnis	257
------------------------	------------