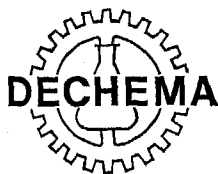


DECHEMA-MONOGRAPHIEN Nr. 1505 - 1536

BAND 77

LEBENSMITTEL – EINFLUSS DER RHEOLOGIE

32 VORTRÄGE DES 5. EUROPÄISCHEN SYMPOSIUMS
„LEBENSMITTEL – EINFLUSS DER RHEOLOGIE AUF DIE
LEBENSMITTELVERARBEITUNG
UND DIE LEBENSMITTELQUALITÄT“
ZÜRICH, 15. – 17. OKTOBER 1973



DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR CHEMISCHES APPARATEWESEN E.V.
FRANKFURT AM MAIN

VERLAG CHEMIE, GMBH · WEINHEIM/BERGSTRASSE · 1974

Inhaltsverzeichnis

P. Sherman, London, England	
"General Introduction to Rheological Properties of Foods"	9
C. R. Elson, Leatherhead and S. D. Holdsworth, Chipping Campden, England	
"A Critical Survey of Measuring Rheological Properties"	29
R. Zanger, Zürich, Schweiz	
„Fehlerquellen bei rheologischen Messungen von Nahrungsmitteln"	49
E. Franz, Karlsruhe	
„Viskosimetrische Prozeßregelungen"	55
F. Ambros and R. Žitný, Prague, Czechoslovakia	
"A Capillary Extrusion Rheometer for the Determination of Rheological Properties of Food Stuffs"	65
K. Wucherpfennig, E. Schumacher, Geisenheim	
„Über das Verhalten der Viskosität beim Verdünnen von Fruchtpürees"	73
P. Walstra, Wageningen, The Netherlands	
"Influence of rheological properties of both phases on droplet size of O/W emulsions obtained by homoge- nization and similar processes"	87
J. Kleinert, Kilchberg ZH, Schweiz	
„Chemische und physikalische Einflüsse auf das Fließverhalten fetthaltiger Massen"	95
J. M. Smith, Delft, The Netherlands	
"The mixing of kneadable materials"	105
J. V. Boyd, London, England	
"Interfacial Rheology — Applications to Emulsion Stability"	125

B. Launay, J. Buré, Massy, France	
«Etude de certaines propriétés rhéologiques des pâtes de farine; influence de la durée du pétrissage sur ces propriétés»	137
R. Jowitt and A. R. Mynott, Weybridge, England	
"Some factors affecting natural convective heat transfer to canned foods"	153
Y. Mälkki, L. Puolakka and J. Paakkanen, Otaniemi, Finland	
"Effect of freezing and thawing conditions on the rheological properties of bakery products"	165
K. te Nijenhuis, Delft, The Netherlands	
"Investigation into the ageing process of gel systems by the measurement of their dynamic moduli"	177
J. Rasmussen, Lille Skensved, Denmark	
"Gel texture in foods — its relationship to choice of gelling agent, formulae and processing conditions"	187
J. L. Doublier, B. Launay, Massy, France	
«Propriétés rhéologiques des solutions de gomme guar»	197
R. Stefanović, Belgrade, Yugoslavia	
"The influence of the heat treatment temperature of the curd on the hardness and elasticity of Kachcaval cheese"	211
E. Graf, La Tour de Peilz, Schweiz	
„Herstellung von Milchkonzentraten — Anpassung der Verfahrensbedingungen an die rheologischen Eigenschaften der Produkte"	219
H. Randhahn, H. Reuter, Kiel	
„Beitrag zum Fließverhalten von Milch"	233
H. Bloksma, Wageningen, The Netherlands	
"The Chemical and Rheological Basis of Oxidative Flour Improvement"	251
V. Bulena, Praha	
„Zur Rheologie von Weizenteigen"	263

R. A. Schutz, Mulhouse, France	
"Rheological Properties of Starch Pastes"	269
W. Rostagno, La-Tour-de-Peilz, Schweiz	
"Rheological properties of chocolate"	283
C. A. Street, York, England	
"The Application of Fundamental Rheological Techniques to Understanding Processing Problems — Some Aspects of Sugar Confectionery Depositing"	295
R. Hamm, R. Rede, Kulmbach	
„Zur Rheologie von zerkleinertem Fleisch und Bräten" . . .	307
A. E. Hawkins, Sharnbrook, England	
"The contribution of rheology to an improved meat product"	321
B. Erdtsieck, Beekbergen, The Netherlands	
"On the rheology of egg products"	339
E. Sambuc and M. Naudet, Marseille, France	
"Relation between practical rheological properties of margarines and physical characteristics of their fatty base"	351
R. J. M. Pollitt, London, England	
"Rheology of Shortenings"	363
R. Lásztity, Budapest, Hungary	
"The role of the chemical composition in the development of the rheological properties of foods"	377
E. B. Stadler, Euskirchen (Rhld.)	
„Konsistenz und Klebrigkeit von rekonstituiertem Trockenkartoffelpüree"	397
B. Drake and C. Akesson, Göteborg, Sweden	
"New Pathways in Psychorheology"	403
Sachregister	427