

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|------|---|----|
| 1 | Einleitung | 5 |
| 2 | Physiologische Aspekte der Nährstoffe | 6 |
| 2.1 | Einführung | 6 |
| 2.2 | Der Nährstoffbedarf | 6 |
| 2.3 | Die Nährstoffe | 8 |
| 2.31 | Energieliefernde Nährstoffe | 8 |
| 2.32 | Proteine | 13 |
| 2.33 | Mineralstoffe und Spurenelemente | 13 |
| 2.34 | Vitamine | 15 |
| 2.35 | Wasser | 16 |
| 3 | Inhaltsstoffe und Qualität der Nahrung | 16 |
| 3.1 | Einführung | 16 |
| 3.2 | Geruchs- und Geschmacksstoffe | 17 |
| 3.21 | Allgemeine Bemerkungen | 17 |
| 3.22 | Geruchsstoffe | 18 |
| 3.23 | Geschmacksstoffe | 22 |
| 3.3 | Farbstoffe | 27 |
| 3.31 | Allgemeine Bemerkungen | 27 |
| 3.32 | Carotinoide | 28 |
| 3.33 | Porphyrine | 29 |
| 3.34 | Anthocyane | 30 |
| 3.35 | Melanoidine | 32 |
| 3.4 | Textur | 32 |
| 4 | Nahrung und Gesundheit | 35 |
| 4.1 | Einführung | 35 |
| 4.2 | Kontamination durch Mikroorganismen | 37 |
| 4.3 | Kontamination durch toxische Stoffe aus der Umwelt | 39 |
| 4.31 | Rückstände von Pflanzenschutzmitteln | 40 |
| 4.32 | Rückstände von Tierarzneimitteln und Futterzusätzen | 40 |
| 4.33 | Toxische Schwermetalle | 42 |
| 4.34 | Polychlorierte Biphenyle | 43 |
| 4.4 | Natürlich vorkommende gesundheitsgefährdende Substanzen | 44 |
| 4.5 | Durch Verarbeitung erzeugte gesundheitsgefährdende Substanzen | 46 |
| 4.6 | Lebensmittelzusatzstoffe | 47 |
| 5 | Schlussfolgerungen | 49 |
| 6 | Literatur | 50 |