



6., erw. u. vollst. überarb. Aufl. 2018, XXIV,
717 S. 287 Abb.

Gedrucktes Buch

Softcover

[1] 54,99 € (D) | 56,53 € (A) | CHF
61,00

eBook

[2] 42,99 € (D) | 42,99 € (A) | CHF
48,50

Erhältlich bei Ihrer Bibliothek oder
springer.com/shop

Reinhard Matissek, Markus Fischer, Gabriele Steiner

Lebensmittelanalytik

Reihe: Springer-Lehrbuch

- **Eingängig und verständlich formulierter Überblick über die Grundzüge und Möglichkeiten der modernen Lebensmittelanalytik**
- **Umfassende und praxisnahe Arbeitsanleitungen**
- **Enthält die wichtigsten Analysenverfahren einschließlich neuer bioanalytischer Methoden und deren praktische Durchführung**
- **Mit theoretischem Hintergrund zu Substraten, Analyten und Methoden**

Kompetenz in Lebensmittelanalytik erfordert das Verstehen und Anwenden sowohl modernster instrumenteller als auch klassisch-herkömmlicher Analysenverfahren. Das Trainieren methodisch-strategischer Vorgehensweisen ist ebenso relevant wie die Fähigkeit zur Bewertung des Gemessenen. Neu aufgenommen wurden hochaktuelle Analyten wie MOSH/MOAH, MCPD-/Glycidylester, Polyphenole und Steviolglycoside sowie innovative instrumentelle Techniken wie Kopplungen in der Chromatographie, Next Generation Sequencing (NGS) und Schnelltestsysteme. Der ganzheitliche Ansatz wird komplettiert durch Kapitel zur Qualität im Labor sowie zur Authentizitätsforschung wie Food Targeting respektive Food Fingerprinting. Klar und verständlich dargestellte Arbeitsanweisungen gestatten die Ermittlung von Major- und Minorbestandteilen eines Lebensmittels sowie von Zusatzstoffen und Kontaminanten. Authentizitäts- und Herkunftsprüfungen sind möglich. Die Auswahl des richtigen Analysenverfahrens, schnelles Auffinden von Analyten, Agentien und Gerätschaften sowie eine gute Übersichtlichkeit werden durch den einheitlichen Aufbau der Kapitel erleichtert. Studierende der Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie, Ernährungswissenschaften sowie anderer Life Sciences können von diesem Buch profitieren. Professionale in den Bereichen Qualitätsmanagement, Forschung und Entwicklung in den verschiedenen lebensmittelchemischen Einrichtungen von Industrie, Behörden, Handelslaboren und Hochschulen finden hier ein übersichtliches Arbeits- und Nachschlagewerk auf dem Höhepunkt seiner Zeit.

Erhältlich bei Ihrem Buchhändler oder – Springer Nature Customer Service Center GmbH, Haberstrasse 7, 69126 Heidelberg, Germany / Call: + 49 (0) 6221-345-4301 / Fax: +49 (0)6221-345-4229 / Email: customerservice@springer.com / Web: springer.com

[1] € (D) sind gebundene Ladenpreise in Deutschland und enthalten 7% MwSt; € (A) sind gebundene Ladenpreise in Österreich und enthalten 10% MwSt. CHF und die mit [2] gekennzeichneten Preise für elektronische Produkte sind unverbindliche Preisempfehlungen und enthalten die landesübliche MwSt. Programm- und Preisänderungen (auch bei Irrtümern) vorbehalten. Es gelten unsere Allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen. Springer-Verlag GmbH, Handelsregistersitz: Berlin-Charlottenburg, HR B 91022. Geschäftsführung: Haank, Mos, Hendriks

