



9. Aufl. 2019, neu bearbeitete und aktualisierte, XXI, 909 S. 425 Abb., 13 Abb. in Farbe.

Printed book

Softcover

[1]39,99 € (D) | 41,11 € (A) | CHF 44,50

eBook

[2]29,99 € (D) | 29,99 € (A) | CHF 35,50

Available from your library or springer.com/shop

Reinhard Matissek

Lebensmittelchemie

- **Modernes kurz gefasstes Lehrbuch für Haupt- und Nebenfachstudenten**
- **Umfassend überarbeitet und modernisiert**
- **Lebensmittelsicherheit und -qualität stärker berücksichtigt**

Kompetenz in Lebensmittelchemie erfordert fundiertes Wissen über Aufbau, Zusammensetzung und Herstellung der Lebensmittel sowie über deren mögliche Veränderungen. Das Lehrbuch stellt eine Sammlung relevanter Fakten und Informationen mit Formeln, Abbildungen und Tabellen bereit. Es bietet eine prägnante Übersicht über das gesamte Gebiet der modernen Lebensmittelchemie. Sein Ziel ist es, dazu beizutragen, Reaktionen und chemische Umwandlungen von Lebensmittelinhaltsstoffen zu verstehen, unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln zu identifizieren und entsprechende Minimierungsstrategien entwickeln zu lernen sowie Lebensmittel hinsichtlich ihrer Qualität und ihren Sicherheitsbelangen beurteilen zu können. Neu aufgenommen wurden Kapitel zur Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelreformulation und Lebensmitteltoxikologie sowie beispielsweise die aktuell diskutierten Themen Zucker ohne Kalorien, Mineralölkomponenten MOSH/MOAH, Tropanalkaloide, Glycoalkaloide, Opiumalkaloide, Calystegine und dergleichen mehr. Die Weiterentwicklung des Buches basiert zum einen selbstverständlich auf neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen, trägt zum anderen zunehmend aber auch den gesellschaftlichen Veränderungen in Bezug auf die Wahrnehmung von Lebensmitteln und Ernährung Rechnung. Dieses Buch richtet sich gleichwohl an Professionale sowie Studierende der Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie und Ernährungswissenschaften sowie anderer Life Sciences. Lebensmittelchemisch arbeitende Einrichtungen der Wirtschaft, Behörden und Hochschulen finden hier ein modernes Arbeits- und Nachschlagewerk auf dem Höhepunkt seiner Zeit.

Order online at springer.com / or for the Americas call (toll free) 1-800-SPRINGER / or email us at: customerservice@springernature.com. / For outside the Americas call +49 (0) 6221-345-4301 / or email us at: customerservice@springernature.com.

The first € price and the £ and \$ price are net prices, subject to local VAT. Prices indicated with [1] include VAT for books; the €(D) includes 7% for Germany, the €(A) includes 10% for Austria. Prices indicated with [2] include VAT for electronic products; 19% for Germany, 20% for Austria. All prices exclusive of carriage charges. Prices and other details are subject to change without notice. All errors and omissions excepted. [3] No discount for MyCopy.

