



Lebensmittelanalytik (Springer-Lehrbuch)



Download



Online Lesen

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Lebensmittelanalytik (Springer-Lehrbuch)

Reinhard Matissek, Gabriele Steiner, Markus Fischer

Lebensmittelanalytik (Springer-Lehrbuch) Reinhard Matissek, Gabriele Steiner, Markus Fischer

 [Download Lebensmittelanalytik \(Springer-Lehrbuch\) ...pdf](#)

 [Online lesen Lebensmittelanalytik \(Springer-Lehrbuch\) ...pdf](#)

Downloaden und kostenlos lesen Lebensmittelanalytik (Springer-Lehrbuch) Reinhard Matissek, Gabriele Steiner, Markus Fischer

579 Seiten

Pressestimmen

Aus den Rezensionen: "... Der Leser findet außerdem detaillierte Informationen zum Prinzip der genutzten Methode, wobei die zugrunde liegenden Reaktionen anschaulich dargelegt werden ... wertvolle Tipps und Tricks für die Laborroutine ... Studierende der Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie, Ernährungswissenschaften sowie anderer Life Sciences werden hier zu nahezu jedem Thema fündig. Praktizierende in den Bereichen Qualitätsmanagement, Forschung und Entwicklung in den verschiedenen lebensmittelchemischen Einrichtungen von Industrie, Behörden, Handelslaboren und Hochschulen erhalten ein handliches Arbeits- und Nachschlagewerk." (in: DLR Deutsche Lebensmittel-Rundschau, März 2014) Kurzbeschreibung

Die Lebensmittelanalytik bildet als angewandte Wissenschaft die Basis zur Untersuchung und Beurteilung von Qualität und Sicherheit unserer Lebensmittel. Das Anleitungs- und Praktikumsbuch beschreibt grundlegende und fortgeschrittene Untersuchungsmethoden. Es vermittelt Basiswissen sowohl über die wichtigsten chemischen und physikalischen Analysenverfahren und deren praktische Durchführung als auch über den theoretischen Hintergrund der Substrate, Analyten und Methoden. Zahlreiche Anwendungsbeispiele zur Ermittlung der Hauptbestandteile, relevanter Minorbestandteile sowie verschiedener Zusatzstoffe und Kontaminanten stehen dabei im Vordergrund. Zusammengestellt wurden klassisch-konventionelle und moderne instrumentelle Analysetechniken; diese wesentlich erweiterte Neuauflage bezieht auch neueste bioanalytische Methoden ein. Die zur Durchführung der Analysen notwendige Ausrüstung findet sich in jedem zeitgemäßen lebensmittelchemischen Laboratorium. Das Buch ist für Studierende und die Praktiker in Labor und Betrieb als Anleitung und handliches Nachschlagewerk gleichermaßen geeignet. Buchrückseite

Kompetenz in Lebensmittelanalytik erfordert das Verstehen und Anwenden sowohl moderner instrumenteller Analysenverfahren als auch klassisch-herkömmlicher Methoden. Das Trainieren methodisch-strategischer Vorgehensweisen ist ebenso relevant wie die Fähigkeit zur Beurteilung von Methoden und Ergebnissen. Die fünfte Auflage dieses Lehrbuches wurde grundlegend modernisiert und erheblich erweitert. Neu aufgenommen wurden aktuelle Analyten, beispielsweise 3-MCPD-Ester, HMF, Nitrosamine sowie wichtige instrumentelle Techniken, wie Realtime-PCR, NMR, HPTLC und denaturierende HPLC. Der ganzheitliche Ansatz wird durch Kapitel zur Bewertung von Methoden und Ergebnissen und zum Qualitätsmanagement komplettiert. Klar und verständlich verfasste Arbeitsanweisungen gestatten die Ermittlung von Major- und Minorbestandteilen eines Lebensmittels sowie von Zusatzstoffen und Kontaminanten. Authentizitäts- und Herkunftsnachweise sind möglich. Die Auswahl des *richtigen* Analyseverfahrens, schnelles Auffinden von Analyten, Agentien und Gerätschaften sowie eine gute Übersichtlichkeit werden durch den einheitlichen Aufbau der Kapitel erleichtert: - Informationen zum chemisch-analytischen Hintergrund- Prinzip der Methode / zugrundeliegende Reaktionen- geprüfte Durchführungsanweisungen- Hinweise zur Aus- und Bewertung der Ergebnisse- Tipps und Tricks für die Praxis

Studierende der Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie, Ernährungswissenschaften sowie anderer Life Sciences können von diesem Buch profitieren. Praktizierende in den Bereichen Qualitätsmanagement, Forschung und Entwicklung in den verschiedenen lebensmittelchemischen Einrichtungen von Industrie, Behörden, Handelslaboren und Hochschulen finden hier ein handliches Arbeits- und Nachschlagewerk. **Die Autoren:** Prof. Dr. **Reinhard Matissek**, Lebensmittelchemisches Institut (LCI) des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. Dr. **Gabriele Steiner**, Chemisches und Veterinär-Untersuchungsamt Stuttgart Prof. Dr. **Markus Fischer**, Universität Hamburg, Institut für Lebensmittelchemie

Download and Read Online Lebensmittelanalytik (Springer-Lehrbuch) Reinhard Matissek, Gabriele Steiner, Markus Fischer #0ND79EO2J4T

Lesen Sie Lebensmittelanalytik (Springer-Lehrbuch) von Reinhard Matissek, Gabriele Steiner, Markus Fischer für online ebook Lebensmittelanalytik (Springer-Lehrbuch) von Reinhard Matissek, Gabriele Steiner, Markus Fischer Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Lebensmittelanalytik (Springer-Lehrbuch) von Reinhard Matissek, Gabriele Steiner, Markus Fischer Bücher online zu lesen. Online Lebensmittelanalytik (Springer-Lehrbuch) von Reinhard Matissek, Gabriele Steiner, Markus Fischer ebook PDF herunterladen Lebensmittelanalytik (Springer-Lehrbuch) von Reinhard Matissek, Gabriele Steiner, Markus Fischer Doc Lebensmittelanalytik (Springer-Lehrbuch) von Reinhard Matissek, Gabriele Steiner, Markus Fischer Mobipocket Lebensmittelanalytik (Springer-Lehrbuch) von Reinhard Matissek, Gabriele Steiner, Markus Fischer EPub