

Nr. 7, Juli 2012

Nährstoffveränderungen bei der Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln

Teil 1 – Durchschnittliche Verluste durch Einkauf und Lagerung

Claudia Weiß, Karlsruhe

Literatur:

1. Rickman JC, Barrett DM, Bruhn CM (2007) Nutritional comparison of fresh, frozen and canned fruits and vegetables. Part 1. Vitamins C and B and phenolic compounds. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 87(6): 930–944
2. Rickman JC, Barrett DM, Bruhn CM (2007) Nutritional comparison of fresh, frozen and canned fruits and vegetables II. Vitamin A and carotenoids, vitamin E, minerals and fiber. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 87(7): 1185–1196
3. Elmadfa I, Leitzmann C. *Ernährung des Menschen*. 4. Aufl. Ulmer, Stuttgart (2004)
4. Oltersdorf U, Preuß T. *Haushalte an der Schwelle zum nächsten Jahrtausend: Aspekte haushaltswissenschaftlicher Forschung – gestern, heute, morgen*. Campus Verlag, Frankfurt (1996)
5. Heiss R, Eichner K. *Haltbarmachen von Lebensmitteln: Chemische, physikalische und mikrobiologische Grundlagen der Qualitätserhaltung*. 4. Aufl., Springer, Berlin (2002)
6. Bognár A, Zacharias R (1998) Qualitätsveränderungen bei der Vorratshaltung von Lebensmitteln im privaten Haushalt. *aid Verbraucherdienst* 8: 549–522
7. Bognár A (1995) Vitaminverluste bei der Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln. Teil 1. *Ernährung* 19 (9): 411–416
8. Schlich M, Bernhardt S, Schlich E. Nährstoffveränderung bei der Lebensmittelzubereitung im Haushalt. *aid infodienst Verbraucher-*
- schutz, Ernährung, Landwirtschaft e. V. (Hg), 4. Aufl., Bonn (2008)
9. Bognár A, Zacharias R (1998) Qualitätsveränderungen bei der Vorratshaltung von Lebensmitteln im privaten Haushalt. Teil 2: Haltbar gemachte Lebensmittel und Speisen. *aid Verbraucherdienst* 8: 549–522
10. Favell DJ (1998) A Comparison of the Vitamin C Content of Fresh and Frozen Vegetables. *Food Chemistry* 62: 59–64
11. Heiss R (Hg). *Lebensmitteltechnologie: Biotechnologische, chemische, mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung*. 6. Aufl., Springer Berlin (2004)
12. Bognár A (2002) Zur Lagerstabilität und Qualität tiefgefrorener Lebensmittel. *Ernährung im Fokus* 6: 143–149