

Nr. 9, September 2012

# Nährstoffveränderungen bei der Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln

Teil 3 – Verluste beim Warmhalten und Regenerieren von Speisen

Claudia Weiß, Karlsruhe

## Literatur:

1. Oltersdorf U, Preuß T. Haushalte an der Schwelle zum nächsten Jahrtausend: Aspekte haushaltswissenschaftlicher Forschung – gestern, morgen. Campus Verlag, Frankfurt (1996)
2. Bognár A (1985) Vitaminveränderung bei der küchenmäßigen Zubereitung von Gemüse. *Ernährungs Umschau* 32: 177–181
3. Bognár A, Zacharias R (1998) Qualitätsveränderungen bei der Vorratshaltung von Lebensmitteln im privaten Haushalt. Teil 2: Haltbar gemachte Lebensmittel und Speisen. *aid Verbraucherdienst* 8: 549–552
4. Schlich M, Bernhardt S, Schlich E. Nährstoffveränderung bei der Lebensmittelzubereitung im Haushalt. *aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e. V. (Hg), 4. Aufl., Bonn* (2008)
5. Bognár A (1999) Qualitätsveränderungen bei der Vorratshaltung im Haushalt. *Fundus* 2: 8–12
6. Bognár A, Zacharias R (1998) Qualitätsveränderungen bei der Vorratshaltung von Lebensmitteln im privaten Haushalt. Teil 1: Frische tierische und pflanzliche Lebensmittel. *aid Verbraucherdienst* 8: 508–514
7. Lichtenberg W, Arens-Azevedo U. *Verpflegungssysteme in der Gemeinschaftsverpflegung. aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e. V. (Hg), Bonn* (2011)
8. Bognár A (2006) Qualität warmer Speisen. *Angebotsformen in der Großküche. Ernährung im Fokus* 6: 2–8
9. Williams PG (1996) Vitamin retention in cook/chill and cook/hot-hold hospital food-services. *Journal of the American Dietetic Association* 96: 490–498
10. Charlton KE, Patrick P, Dowling L, Jensen E (2004) Ascorbic acid losses in vegetables associated with cook–chill food preparation. *South African Journal of Clinical Nutrition* 17: 20–22
11. Klingshirn A. Einfluss der Lagerung auf die Lebensmittelqualität. In: *aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V. (Hg). Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Bonn* (2010)
12. Bognár A (2002) Zur Lagerstabilität und Qualität tiefgefrorener Lebensmittel. *Ernährung im Fokus* 6: 143–149
13. Bognár A, Bohling H, Fort H. Nutrient retention in chilled foods. In: *Gormley TR (Hg). Chilled Foods: The State of the Art. Elsevier Applied Science, London, (1990)* 305–336
14. Carlson BL, Tabacchi MH (1988) Loss of vitamin C in vegetables during the foodservice cycle. *Journal of the American Dietetic Association* 88: 65–67
15. Bognár A. Warmhalten und Aufbereiten. In: *aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V. (Hg). Lebensmittelverarbeitung im Haushalt. Bonn* (2010)
16. Wittich G (2004) *Cook and Chill (Teil 2): Untersuchung zum Einfluss auf den Gehalt an Vitamin C. Hauswirtschaft und Wissenschaft* 52: 138–141
17. Lassen A et al. (2002) A comparison of the retention of vitamins B1, B2 and B6, and cooking yield in pork loin with conventional and enhanced meal–service systems. *European Food Research and Technology* 215: 194–199
18. Majchrzak D, Frisch G, Wagner KH, Elmadfa I (2005) Vergleichende Untersuchung zur Qualität von gekühlten, pasteurisierten und tiefgefrorenen Speisen. *Ernährung/Nutrition* 29: 302–309
19. *Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (Hg). DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern. DGE, Bonn* (2011)