

## Essigsäure

Herstellung:  
 Acetat:  
 Verwendung:  
 Carbonsäuren:  
 Ester:

-6-

-5-

## Konservierung

Warum?  
 Sterilisieren:  
 Pasteurisieren:  
 Räuchern:  
 Trocknen:  
 Tiefkühlen:  
 Gefriertrocknen:  
 Vakuumverpacken:  
 Pöckeln:

-7-

-4-

Einlegen in .....

Lebensmittelzusatzstoffe:

www.minibooks.ch

-3-

## Zucker

Vorkommen:  
 Arten:  
 Kohlenhydrat:  
 Zuckernachweis:  
 Monosaccharide:  
 Saccharose:  
 Zuckerherstellung:

-2-

## Alkohole

Ethanol:  
 Gärung:  
 Was sind Alkohole?  
 Verwendung:

## Eiweiß

Vorkommen:  
 Protein:  
 Eigenschaften:  
 Nachweis:  
 Aufbau:  
 Beispiele:

## Fette und Öle

Unterscheidung:  
 Gewinnung:  
 Eigenschaften:  
 Gesättigte Fettsäuren:  
 Ungesättigte Fettsäuren:  
 Ernährung:

## Stärke

Vorkommen:  
 Aufbau:  
 Stärke und Wasser:  
 Spaltung der Stärke: