

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: