

## **Lehrbuch Lebensmittelchemie und Ernährung**

Ebermann Robert, Elmadfa Ibrahim  
XXV, 739 Seiten 371 Abbildungen,  
gebunden, Springer Verlag, € 49,95  
ISBN: 978-3-211-48649-8

Über dieses Lehrbuch: Aktuellster Stand der Lebensmittelchemie; Übersichtliches Lehrbuch mit interdisziplinärem Charakter; Didaktisch aufbereitet mit Merksätzen und Prüfungsfragen.

Lebensmittelchemie ist heutzutage ein multidisziplinäres Fach, das auf Fächer außerhalb der Chemie übergreift und gleichermaßen chemische Fachgebiete miteinander verknüpft. Die Autoren werden diesem interdisziplinären Anspruch gerecht: Ausgehend von der stofflichen Zusammensetzung der Lebensmittel beschreiben sie anhand konkreter Beispiele die Zusammenhänge zwischen charakteristischen chemischen Strukturen, Inhaltsstoffen und physiologischer Wirkung.

Gut strukturiert und übersichtlich erläutern sie die Hauptnährstoffe, Vitamine, Farb- und Aromastoffe bezüglich ihres Vorkommens, Chemismus und ihrer physiologischen Bedeutung sowie hinsichtlich analytischer Fragestellungen. Zusätzlich schildern sie Lebensmittelkonservierung, Zusatzstoffe und „Freie Radikale“, die häufig als Produkt von Redox-Reaktionen in biologischen Systemen entstehen. Der aktuelle Stand der Lebensmittelchemie mit didaktisch aufbereiteten Merksätzen und Prüfungsfragen richtet sich an Studierende der Ernährungswissenschaften, der Lebensmittelwissenschaften und verwandter Disziplinen.

**Geschrieben für:** Studenten der Ernährungswissenschaft, Ernährungswissenschaftler, Lebensmitteltechnologe, Lebensmittelchemiker.

**Schlagworte:** Chemie, Lebensmittel, Lebensmittelanalytik, Lehrbuch.

