

Inhaltsverzeichnis.

	Seite
Einleitung	1
Begriff der Konserve	2
Entwicklung der Konservenindustrie	2
Prinzip der Herstellung von Konserven	5
Methoden der Konservenindustrie	9
Die Konservendose	9
Die Sterilisierung im Autoklaven	10
Vorbehandlung	11
Verhalten beim Lagern	12
Korrosion	12
Bombagen	13
Bedeutung der Vitamine für die Ernährung	14
Vitamin A	15
Die Entdeckung des Vitamin A	15
Krankheitsbild bei Vitamin A-Mangel	16
Konstitution des Vitamin A. Carotin	16
Bestimmungsmethoden des Vitamin A	18
Biologische Bestimmungsmethoden	18
Chemische und physikalische Methoden	20
Die Reaktion nach CARR-PRICE	20
Spektrographische Bestimmung des Vitamin A	21
Vitamin A-Einheiten	22
Bedeutung des Vitamin A für die Ernährung, Bedarf	24
Vorkommen des Vitamin A in verschiedenen Nahrungsmitteln	28
Vorkommen des Vitamin A in Fischen	28
Vorkommen von β-Carotin und anderen Provitaminen in Pflanzen	30
Vorkommen in anderen tierischen Produkten	33
Beständigkeit des Vitamin A	34
Chemische Eigenschaften	34
Beständigkeit gegen Sauerstoff und Erhitzung	34
Verhalten des Vitamin A beim Lagern und Trocknen	38
Stabilisierung des Vitamin A durch Antioxydationsmittel	39
Verhalten des Vitamin A bei der Konservierung	40
Verhalten des Vitamin A bei der Konservierung von Fischen und Fisch- produkten	40
Verhalten des Carotins bei der Konservierung von Gemüse und Früchten	46
Verhalten des Carotins beim Lagern der Konserven	52
Der Vitamin B - Komplex	53
Vitamin B₁ (Aneurin)	57
Die Entdeckung des Vitamin B₁	57
Krankheitsbild bei Vitamin B₁-Mangel	58
Physiologische Wirkung des Vitamin B₁	58
Konstitution des Vitamin B₁	58
Bestimmungsmethoden des Vitamin B₁	59
Biologische Bestimmungsmethoden	59
Chemische Bestimmungsmethoden	63
Vitamin B₁-Einheiten	65

	Seite
Bedeutung des Vitamin B₁ für die Ernährung . Bedarf	67
Vorkommen des Vitamin B ₁	70
Beständigkeit des Vitamin B ₁	74
Chemische Eigenschaften	74
Beständigkeit des Vitamin B ₁ in Nahrungsmitteln beim Lagern und Trocknen	74
Die Einwirkung des Erhitzens auf Vitamin B ₁	76
Verhalten des Vitamin B ₁ beim Kochen und Konservieren	77
Verhalten des Vitamin B ₁ beim Kochen und Konservieren von Gemüsen und Obst	77
Verhalten des Vitamin B ₁ beim Kochen und Konservieren von Fisch- und Fleischprodukten	84
Verhalten des Vitamin B ₁ beim Kochen und Konservieren von Milch	88
Vitamin B₂ (Lactoflavin)	91
Die Entdeckung des Vitamin B ₂	91
Krankheitsbild bei Vitamin B₂-Mangel	91
Konstitution des Vitamin B ₂	92
Physiologische Wirkung des Lactoflavins	92
Bestimmung des Vitamin B ₂ (Lactoflavin)	93
Biologische Bestimmung des Vitamin B ₂	93
Die chemisch-physikalische Bestimmung des Vitamin B ₂	95
Lumiflavinmethode	95
Die Fluoreszenzmethode	95
Direkte Bestimmung der Absorption	95
Vitamin B₂-Einheiten	97
Bedeutung des Vitamin B ₂ für die Ernährung . Bedarf	97
Vorkommen des Vitamin B ₂	100
Beständigkeit des Vitamin B ₂	100
Chemische Eigenschaften	100
Beständigkeit des Lactoflavins in Nahrungsmitteln gegen Sauerstoff und Erhitzung	101
Verhalten des Vitamin B ₂ beim Trocknen	103
Verhalten des Vitamin B ₂ beim Kochen und Konservieren	103
Verhalten des Vitamin B ₂ beim Kochen von Nahrungsmitteln	103
Verhalten des Vitamin B ₂ beim Konservieren	105
Der Antipellagrafaktor	109
Krankheitsbild bei Mangel am Antipellagrafaktor	110
Physiologische Wirkung des Antipellagrafaktors	111
Konstitution des Antipellagravitamins	111
Ibstimmungsmethoden des Antipellagrafaktors	112
Biologische Methoden	112
Chemische Bestimmungsmethoden	112
Bedeutung für die Ernährung . Bedarf	114
Vorkommen des Antipellagrafaktors	114
Beständigkeit des Antipellagrafaktors	117
Vorkommen des Antipellagrafaktors in Konserven	117
Vitamin B₆ (Adermin)	118
Die Entdeckung des Vitamin B ₆	118
Konstitution des Vitamin B ₆	118
Krankheitsbild bei Mangel an Vitamin B ₆	119
Bestimmungsmethoden des Vitamin B ₆	119
Biologische Methoden	119

	Seite
Vorkommen des Vitamin B ₆	120
Beständigkeit des Vitamin B ₆	121
Vorkommen des Vitamin B ₆ in Konserven	121
Der Kücken-Antidermatitisfaktor (Pantothensäure)	122
Konstitution des Kücken-Antidermatitisfaktors	123
Bestimmungsmethoden des Kücken-Antidermatitisfaktors	123
Vorkommen des Kücken-Antidermatitisfaktors	124
Beständigkeit des Kücken-Antidermatitisfaktors	124
Verhalten des Kücken-Antidermatitisfaktors beim Kochen und Konservieren	126
Rattenwachstumsfaktor B_w	126
Bedeutung des Faktors B_w	128
Bestimmung des Faktors B_w	128
Vorkommen des Wachstumsfaktors B_w	129
Verhalten von Vitamin B_w beim Kochen und Konservieren	130
Anti-graue-Haare-Faktor B_x	131
Vitamin C	132
Die Entdeckung des Vitamin C	132
Krankheitsbild bei Vitamin C-Mangel	133
Konstitutionsaufklärung des Vitamin C	133
Bestimmungsmethoden des Vitamin C	134
Biologische Bestimmungsmethoden	134
Vitamin C-freie Kostmischung	134
Prophylaktische Methode	135
Therapeutische Methode	136
Halbprophylaktische Methode	137
Zahnschnittmethode	137
Chemische Bestimmungsmethoden	138
Enzymatische Bestimmung des Vitamin C	142
Praktische Durchführung der chemischen Vitamin C-Bestimmung	142
Extraktion	143
Fällung mit Quecksilberacetat	143
Bestimmung von Vitamin C in gefärbten Extrakten	143
Extraktion mit Schwefelsäure	144
Bestimmung von Vitamin C in Milch	144
Vitamin C-Einheiten	144
Bedeutung des Vitamin C für die Ernährung	146
Bedarf	145
Vorkommen des Vitamin C	146
Vorkommen des Vitamin C in vegetabilischen Nahrungsmitteln	146
Vorkommen des Vitamin C in animalischen Nahrungsmitteln	151
Chemische Eigenschaften des Vitamin C	153
Enzymatischer Abbau des Vitamin C	154
Verhalten des Vitamin C bei Lagerung von frischen Nahrungsmitteln	155
Verhalten des Vitamin C-Gehaltes von Beeren und Obst bei Lagerung	156
Die Einwirkung von Konservierungsmitteln auf den Vitamin C-Gehalt von Beeren und Obst	158
Verhalten des Vitamin C-Gehaltes von Gemüsen bei Lagerung	169
Verhalten des Vitamin C von Obst beim Gefrieren	165
Verhalten des Vitamin C von Gemüsen beim Gefrieren	167
Das Verhalten des Vitamin C beim Trocknen von Beeren , Obst und Gemüsen	169
Über die Stabilität des Vitamin C beim Kochen und Konservieren von Vegetabilien	174

	Seite
Das Verhalten von Vitamin C beim Kochen und Konservieren von Beeren und Obst	175
Das Verhalten von Vitamin C beim Kochen und Konservieren von Gemüsen	182
Das Verhalten von Vitamin C bei der Gärung von Gemüsen	197
Über das Verhalten des Vitamin C beim Kochen, Pasteurisieren und Sterilisieren von Milch	198
Vitamin D	201
Die Entdeckung des Vitamin D	201
Krankheitsbild bei Vitamin D-Mangel	201
Konstitutionsaufklärung des Vitamin D	202
Bestimmungsmethoden des Vitamin D	203
Biologische Methoden	203
Chemische Bestimmungsmethoden	206
Vitamin D-Einheiten	206
Bedeutung des Vitamin D für die Ernährung, Bedarf	206
Vorkommen des Vitamin D	206
Eigenschaften des Vitamin D	209
Beständigkeit	209
Verhalten des Vitamin D in Nahrungsmitteln beim Lagern und Trocknen	209
Verhalten des Vitamin D beim Kochen und Konservieren	210
Vitamin E	216
Die Entdeckung des Vitamin E	216
Krankheitsbild bei Vitamin E-Mangel	216
Konstitutionsaufklärung des Vitamin E	217
Bestimmungsmethoden des Vitamin E	217
Biologische Bestimmungsmethoden	217
Chemische Bestimmungsmethoden	218
Vorkommen des Vitamin E	218
Beständigkeit des Vitamin E	219
Verhalten des Vitamin E beim Trocknen	219
Verhalten des Vitamin E beim Kochen und Konservieren von Nahrungsmitteln	220
Vitamin K	224
Die Entdeckung des Vitamin K	224
Krankheitsbild bei Vitamin K-Mangel	224
Konstitutionsaufklärung des Vitamin K	226
Bestimmungsmethoden des Vitamin K	226
Biologische Bestimmungsmethoden	226
Chemische Bestimmungsmethoden	227
Vorkommen des Vitamin K	227
Beständigkeit des Vitamin K	228
Vitamin F	228
Vitamin P	229
Fütterungsversuche mit Konserven	229
 Namen- und Literaturverzeichnis	 237
Sachverzeichnis	254