

Die Aktuelle Wochenschau der Lebensmittelchemie 2009

	Woche	Datum	Autor	Thema
	Woche 1	02.01.2009	Rüdiger Schneider und Thomas Henle	<u>Lebensmittelchemie: Verbraucherschutz durch Wissenschaft</u>
	Woche 2	06.01.2009	Greta Dau	<u>Das Berufsbild eines Lebensmittelchemikers - Wo liegen die Tätigkeitsfelder?</u>
	Woche 3	13.01.2009	Michael Petz und Giuseppe Cacciatore	<u>Mit Biosensoren Antibiotikarückstände in Lebensmitteln entdecken</u>
	Woche 4	20.01.2009	Annette Neuhaus und Rüdiger Schneider	<u>Lebensmittelkontrolle - wie funktioniert's?</u>
	Woche 5	27.01.2009	Joachim Kuntzer	<u>3-Monochlorpropandiol (3-MCPD) in geräucherten Fleischwaren</u>
	Woche 6	03.02.2009	Antje Vollmer und Petra Mischnick	<u>Was haben Vanilleeis, Zahnpasta und Tapetenkleister gemeinsam? - Einblicke in die vielseitige Welt der Kohlenhydrate</u>
	Woche 7	10.02.2009	Rainer Brockmann und Dieter Erning	<u>Lebensmittelbestrahlung: noch ein Thema?</u>
	Woche 8	17.02.2009	Silke Hillebrand und Peter Winterhalter	<u>Pigmentierte Kartoffeln alte Kartoffelsorten neu entdeckt</u>
	Woche 9	26.02.2009	Uwe Schwarzenbolz	<u>Die Hochdruckbehandlung von Lebensmitteln</u>
	Woche 10	04.03.2009	Christine Hupfer, Ulrich Busch und Hans-Ulrich Waiblinger	<u>Allergene in Lebensmitteln - Gesetzliche Grundlagen und Nachweisstrategien</u>
	Woche 11	11.03.2009	Dirk W. Lachenmeier	<u>Chemie des Absinth: Ist mehr dran an der Spirituose als Alkohol?</u>
	Woche 12	18.03.2009	Nicole Prühs und Peter Fecher	<u>Toxische Elemente in Lebensmitteln am Beispiel von Cadmium in Schokolade</u>

	Woche 13	25.03.2009	Sigrid Löbell-Behrends	<u>Vorsicht beim Einkauf im Internet - Internethandel auf dem Prüfstand</u>
	Woche 14	01.04.2009	Martin Heil	<u>Wie kommt der Apfelsaft zu seinem Aroma?</u>
	Woche 15	14.04.2009	Volker Böhm	<u>Lycopin und Lutein - wie verbessern Tomaten und Spinat die Gesundheit?</u>
	Woche 16	18.04.2009	Juliane Daphi-Weber, Heike Raddatz und Rainer Müller	<u>Kontrollierte Düfte</u>
	Woche 17	23.04.2009	Gabriele Krämer und Peter Kuhnert	<u>Zusatzstoffe & Co</u>
	Woche 18	05.05.2009	Antje Schellenberg und Claus Schlicht	<u>Den Fälschern auf der Spur - Stabilisotopenanalytik zum Nachweis der Herkunft von Spargel</u>
	Woche 19	13.05.2009	Wolfgang Schwack und Gertrud Morlock	<u>Foto-Torte - wie kommt das Foto auf die Torte?</u>
	Woche 20	23.05.2009	Doris Kugler	<u>Schinken in der Gastronomie</u>
	Woche 21	01.06.2009	Helmut Oberritter	<u>Bedarfsgerechtes Speisenangebot in der Gemeinschaftsverpflegung von Senioren</u>
	Woche 22	04.06.2009	Monika Pischetsrieder	<u>Von der Bioinformatik bis zur Lebensmittelüberwachung: Die Entwicklung eines Testsystems für unerlaubte ZNS-Zusätze in Lebensmitteln</u>
	Woche 23	17.06.2009	Sigrid Littmann-Nienstedt	<u>Natürliche Nichtproteinstickstoff-Gehalte in Fleisch: Nicht alles stammt aus verfälschenden Zusätzen</u>
	Woche 24	23.06.2009	Walter Vetter, Natalie Rosenfelder, Simon Gaul, Joachim Melcher und Josef Hiebl	<u>Polyhalogenierte Naturstoffe in Lebensmitteln</u>
	Woche 25	30.06.2009	Birgit Huber und Evamaria Kratz	<u>Chemie des Sonnenschutzes</u>
	Woche 26	12.07.2009	Gertrud Morlock und Wolfgang Schwack	<u>Planar-Chromatographie in der Lebensmittelanalytik - man sieht das Ergebnis!</u>

	Woche 27	20.07.2009	Doris Gerlach	<u>Lebensmittelchemiker an der Tierärztlichen Grenzkontrollstelle am Frankfurter Flughafen</u>
	Woche 28	01.08.2009	Constanze Sproll und Dirk W. Lachenmeier	<u>Morphin in Mohnsaat und Mohnkuchen - Ein Risiko für den Verbraucher?</u>
	Woche 29	11.08.2009	Hartmut Rehbein	<u>DNA-Analyse bei Lebensmitteln - falsch deklarierten Fischen auf der Spur</u>
	Woche 30	16.08.2009	Peter Köhler, Benedict Geßendorfer und Herbert Wieser	<u>Mehr Sicherheit für Zöliakiekranken durch den verbesserten Nachweis von Gluten</u>
	Woche 31	26.08.2009	Alice Stelz	<u>Spezielle Untersuchungsprogramme in der Lebensmittelkontrolle</u>
	Woche 32	27.08.2009	Thorsten Bernsmann	<u>Wie kommen Dioxine ins Futtermittel?</u>
	Woche 33	01.09.2009	Renate Habernegg und Peter Fecher	<u>Jod in Lebensmitteln</u>
	Woche 34	07.09.2009	Michael Petz und Dieter Riegel	<u>Farbmetrik - unentbehrlich bei Textilien und zunehmend wichtig bei Lebensmitteln</u>
	Woche 35	13.09.2009	Wolfgang Schwack	<u>Was hat die Sonne mit Pflanzenschutzmittelrückständen zu tun?</u>
	Woche 36	17.09.2009	Volker Charné	<u>Über Sommerlöcher und Käselöcher oder So ein Käse</u>
	Woche 37	27.09.2009	Gunnar Schmidt, Diana Linke, Kateryna Zelena, René Matthes, Ulrich Krings und Ralf G. Berger	<u>Basidiomyceten als reichhaltige Quelle neuer Enzyme</u>
	Woche 38	30.09.2009	Thomas Henle	<u>Manukahonig: Ein süßer Bakterienkiller</u>
	Woche 39	10.10.2009	Petra Hübenbecker und Hauke Petersen	<u>Trinkwassererzeugung an Bord von Marineschiffen</u>
	Woche 40	15.10.2009	Corinna Rüfer, Berenike Stracke und Bernhard Watzl	<u>Bio-Äpfel ernährungsphysiologisch betrachtet</u>

	Woche 41	25.10.2009	Ulrich Krings, Nicole Lehnert, Matthias Rheinheimer und Ralf G. Berger	<u>Mikroorganismen erzeugen hochwertige Aromen</u>
	Woche 42	03.11.2009	Sascha Rohn und Lothar W. Kroh	<u>Antioxidanzien - gar nicht so leicht auszumachen</u>
	Woche 43	18.11.2009	Andreas Roßmann und Norbert Christoph	<u>Stabile Isotope - Fingerabdrücke zur Prüfung der Echtheit von Wein, Bier, Spirituosen und Fruchtsaft</u>
	Woche 44	23.11.2009	André Gordon und Friedhelm Marx	<u>Neue Früchte aus Lateinamerika, Polyphenole und antioxidative Kapazität</u>
	Woche 45	30.11.2009	Holger Zorn	<u>Secretomics von Speisepilzen - Enzymfabriken für die Biotechnologie</u>
	Woche 46	07.12.2009	Beate Brauer	<u>N-Nitrosamine in Luftballons</u>
	Woche 47	12.12.2009	Joachim Tretzel	<u>3-Methylbutanol im Apfelsaft - ein neues Qualitätsmerkmal?</u>
	Woche 48	14.12.2009	Nils Helge Schebb und Hubertus Irth	<u>Direktes Aufspüren von biologisch aktiven Substanzen in Lebensmitteln - Flüssigkeitschromatographie mit biochemischer Detektion</u>
	Woche 49	20.12.2009	Sylvia Wegner-Hambloch	<u>Was bedeutet HACCP in der Lebensmittelherstellung?</u>
	Woche 50	22.12.2009	Johanna Spitzer und Andrea Büttner	<u>Aromastabilität von Muttermilch während der Lagerung bei -20 °C</u>
	Woche 51	26.12.2009	Carolin Hauser, Monika Pischetsrieder, Gottfried Ziegleder	<u>Antimikrobiell aktive Verpackungsfolien</u>
	Woche 52	29.12.2009	Matthias Baum, Markus Schantz und Elke Richling	<u>Rote Farbpigmente mit gesundheitlicher Wirkung</u>
	Woche 53	31.12.2009	Claus Wiezorek	<u>Das Integrierte Mess- und Informationssystem zur Überwachung der Radioaktivität in der Umwelt</u>

Diese Artikel wurden Basis einer Broschüre und CD "HighChem hautnah - Aktuelles zu Lebensmitteln und Chemie" 2010

Stand 11.01.2022