

Inhalt

- F. Shih
- T. H. McHugh
- F. Mancini and T. H. McHugh
- F. Shahidi
- W. D. Li, J. C. Huang and H. Corke
- O. Lamikanra and M. A. Watson
- E. E. Braudo, I. G. Plashchina,
V. V. Kobak, R. V. Golovnya,
I. L. Zhuravleva and N. I. Krikunova
- P. Suryaprakash and V. Prakash

Editorial

Übersichtsbeiträge

Protein-Lipid-Wechselwirkungen in
essbaren Filmen und Beschichtungen

Frucht-Alginat-Wechselwirkungen in
neuen, restrukturierten Produkten

Antioxidantien in Nahrungsmitteln und
Nahrungsmittel-Antioxidantien

Forschungsbeiträge

Einfluss von β -Cyclodextrin auf Verkleis-
terungseigenschaften von Weizenstärke

Cantaloupe-Melonen-Peroxidase: Charak-
terisierung und Einfluss von Zusätzen auf
die Aktivität

Wechselwirkungen von Aroma-Verbindun-
gen mit Pektin-Substanzen

Entfaltung von multimeren Proteinen in
Gegenwart von Denaturantien. Eine Fall-
Studie von Helianthinin aus *Helianthus*
annuus L.

Contents

- Editorial 147
- Reviews
- Protein-lipid interactions in edible films and coatings 148
- Fruit-alginate interactions in novel restructured products 152
- Antioxidants in food and food antioxidants 158
- Editorial 164
- Research Papers
- Effect of β -cyclodextrin on pasting properties of wheat starch 164
- Cantaloupe melon peroxidase: Characterization and effects of additives on activity 168
- Interactions of flavor compounds with pectic substances 173
- Unfolding of multimeric proteins in presence of denaturants. A case study of helianthinin from *Helianthus annuus* L. 178