

1 Inhaltsverzeichnis

1	Inhaltsverzeichnis	5
2	Abkürzungen	7
3	Einleitung	9
4	Thermodynamische Grundlagen	11
5	Lipide	17
5.1	Fleisch	17
5.2	Geflügel	18
5.3	Fisch	18
5.4	Gemüse	21
5.5	Pflanzliche Öle	21
5.6	Schlussfolgerungen	22
6	Proteine	23
6.1	Getreide	26
6.2	Ei	26
6.3	Fisch	27
6.4	Fleisch	29
6.5	Milch und Milchprodukte	31
6.5.1	Veränderungen in der Micellstruktur	32
6.5.2	Veränderungen der Molkenproteine	33
6.5.3	Veränderungen der Caseine	35
6.5.4	Käsegewinnung / Käsereifung	37
6.6	Geflügel	37
6.7	Gemüse	39
6.8	Modellsysteme	40
6.8.1	Veränderungen in der Proteinstruktur	41
6.8.2	Veränderungen in den Denaturierungseigenschaften	44
6.8.3	Veränderungen in der enzymatischen Abbaubarkeit	45
6.8.4	Wechselwirkungen mit anderen Lebensmittelinhaltsstoffen	47