

Nahrung

Internationale
Zeitschrift für
Lebensmittelforschung
und -entwicklung

Food

International
Journal for
Food Research
and Development

Inhalt

Contents

H. Steinhart	Editorial	▶ Editorial	297
V. Tolstoguzov	Übersichtsbeitrag Phasenzustand makromolekularer Verbindung in biologischen und Lebensmittel-Systemen	Review ▶ Phase behaviour of macromolecular components in biological and food systems	299
V. Rahali and J. Guéguen	Forschungsbeiträge Schaumeigenschaften chemischer und enzymatischer Hydrolysate von Rinder- β -Lactoglobulin	Research Papers ▶ Foaming characteristics of chemical and enzymatic hydrolysates of bovine β -lactoglobulin	309
S. M. van Ruth, J. P. Roozen and F. J. H. M. Jansen	Aroma-Profile von pflanzlichen Ölen mit variierender Fettsäure-Zusammensetzung hinsichtlich der Konzentrationen von primären und sekundären Lipid-Oxidationsprodukten	▶ Aroma profiles of vegetable oils varying in fatty acid composition vs. concentrations of primary and secondary lipid oxidation products	318
F.-Sh. Chen, J. W. Chen, S. Zhao, Zh. B. Gan, X.-Ch. Luo and Q. Zhou	Charakterisierung von Hühner-Antisera gegen <i>Aspergillus</i> spp. durch eine enzymgebundene Immunosorbent-Bestimmung	▶ Characterization of chicken antisera raised against <i>Aspergillus</i> spp. by enzyme linked immunosorbent assay	323
T. Lesiów	Scheinbare Viskosität von Hähnchenmuskeln-Homogenaten. Einfluß von pH und Muskeltyp	▶ Apparent viscosity of chicken muscle homogenates. Influence of pH and muscle type	328
J. Stangierski and J. Kijowski	Optimierung der Bedingungen für die myofibrilläre Aufbereitung von mechanisch gewonnenem Hühnerfleisch	▶ Optimization of conditions for myofibril preparation from mechanically recovered chicken meat	333
T. A. El-Adawy, E. H. Rahma, A. A. El-Bedawy and T. Y. Sobihah	Einfluss des Einweich-Prozesses auf den Nährwert und die Proteinlöslichkeit einiger Leguminosensamen	▶ Effect of soaking process on nutritional quality and protein solubility of some legume seeds	339