

1. Editorial99
2. Unterscheidung von Weizen (*Triticum aestivum* L.)
und Dinkel (*Triticum spelta* L.) über das
Fettsäuremuster
*Distinction of common wheat (Triticum aestivum L.)
and spelt wheat (Triticum spelta L.) by means of the
fatty acid profile*
Franz Mayer, Ilka Haase, Linda Raschdorf,
Angelika Paschke-Kratzin,
Markus Fischer100-105
3. Grain quality, phenolic acid contents and anti-
oxidative capacity of different spelt
wheat(*Triticum aestivum* ssp. *spelta*) cultivars
*Qualitätsparameter, Gehalte an Phenolcarbonsäuren
und antioxidative Kapazität verschiedener Dinkelsorten
(Triticum aestivum ssp. spelta)*
Nadine Engert, André M. Stranz,
Wiebke Henning, Bernd Honermeier106-115
4. Weizen mit hohen Amylose- bzw. Amylopektin-
Gehalten sowie einer Neuverteilung der A- und
B-Typ-Stärkekörner im Endosperm
*Wheat with a high amylose and amylopectin con-
tent as well as an altered ratio of A- and B-type
starch granules in the endosperm*
Sai L.K. Hsam, Friedrich J. Zeller116-123
5. Die ernährungsphysiologische Qualität von
Kindercerealien
Nutritional quality of cereals for kids
Jörg Hampshire, Martin Dölz,
Hasan Taschan.....124-135