

Vorlesungen zur Lebensmittelkunde

für veterinärmedizinisch-technische Assistenten/innen

B. Rudelt

Inhaltsverzeichnis

1	Lebensmittelrecht	7
2	Haltbarmachung	11
2.1	Biologische Grundlagen der Haltbarmachung.....	11
2.2	Übersicht über die Verfahren zur Haltbarmachung	12
3	Bakterielle Lebensmittelvergiftungen	17
4	Spezielle Lebensmittelmikrobiologie	19
	<i>Staphylokokken</i>	19
	<i>Enterobacteriaceae</i>	20
	<i>Salmonellen</i>	20
	<i>Escherichia coli</i>	21
	<i>Shigellen</i>	22
	<i>Yersinien</i>	22
	<i>Andere Enterobacteriaceen</i>	23
	<i>Buttiauxella</i>	23
	<i>Budvicia</i>	23
	<i>Cedecca</i>	23
	<i>Citrobacter</i>	23
	<i>Edwardsiella</i>	23
	<i>Enterobacter</i>	23
	<i>Erwinia</i>	25
	<i>Hafnia</i>	25
	<i>Klebsiellen</i>	25
	<i>Providencia</i>	25
	<i>Serratia</i>	26
	<i>Morganella</i>	26
	<i>Proteus</i>	26
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	26
	<i>Vibrionaceae</i>	27
	<i>Vibrionen</i>	27
	<i>V. cholerae</i>	27
	<i>V. parahaemolyticus</i>	28
	<i>Aeromonaden</i>	28
	<i>Plesiomonaden</i>	28
	<i>Campylobacter</i>	29
	<i>Listerien</i>	29

	<i>Sporenbildner</i>	31
	<i>Bacillus cereus</i>	31
	<i>Clostridium perfringens</i>	32
	<i>Clostridium botulinum</i>	33
5	Fleisch	35
5.1	Schlachtung der Schweine.....	37
5.2	Schlachtung der Rinder.....	37
5.3	Fleischhygienische Überwachung.....	38
5.4	Fleischmikrobiologie.....	38
5.5	Tiefkühlware.....	40
5.6	Zerlegung.....	40
5.7	Fleischreifung; Verderb.....	41
5.8	Hackfleisch.....	42
5.9	Fleisch -und Wurstwaren.....	43
6	Hygiene bei Fisch und Wild	51
6.1	Fischhygiene.....	51
6.1.1	<i>Postmortale Veränderungen des Fischfleisches</i>	52
6.1.2	<i>Kontaminationen</i>	53
6.2	Konservierung.....	55
6.3	Verschiedene Fischerzeugnisse.....	57
6.3.1.	<i>Fischbearbeitung</i>	58
6.3.2	<i>Salzfische</i>	58
6.3.3	<i>Fischfarce</i>	59
6.3.4	<i>Marinaden</i>	59
6.3.5	<i>Fischsalate</i>	60
6.3.6	<i>Anchosen</i>	60
6.3.7	<i>Kochfisch</i>	61
6.3.8	<i>Bratfische</i>	61
6.3.9	<i>Räucherfisch</i>	62
6.3.10	<i>Konserven</i>	62
6.4	Wildhygiene.....	64
6.4.1	<i>Besonderheiten des Wildes</i>	64
6.4.2	<i>Wildbrethygiene</i>	65
6.4.3	<i>Fleischhygiene-rechtliche Aspekte</i>	67
7	Abkürzungsverzeichnis	69