

Glykoalkaloide in Kartoffeln und Tomaten

Dipl. oec.troph. Claudia Weiß

Ernährungs Umschau 54 (2007), S. 474 ff.

Weiterführende Literatur

1. Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit BVL (Hrsg.): *Berichte zur Lebensmittelsicherheit 2005. Lebensmittel-Monitoring*. Birkhäuser, Berlin 2007
2. DGE (Hrsg.): *Solaningehalt milchsauer konservierter grüner Tomaten*. DGE-Info 10/96, S. 153
3. Diehl FD (2000) *Chemie in Lebensmitteln. Rückstände, Verunreinigungen, Inhalts- und Zusatzstoffe*. Wiley-VCH, Weinheim
4. Dunkelberg H, Gebel T, Hartwig A (2007) *Handbuch der Lebensmitteltoxikologie. Belastungen, Wirkungen, Lebensmittelsicherheit, Hygiene*. Wiley-VCH, Weinheim
5. Friedman M (2006) *Potato Glycoalkaloids and Metabolites: Roles in the Plant and in the Diet*. *J Agric Food Chem* (54) 8655–8681
6. Friedmann M (2002) *Tomato Glycoalkaloids: Role in the Plant and in the Diet*. *J Agric Food Chem* (20) 5751–5780
7. Frohne D, Pfänder HJ (2004) *Giftpflanzen. Ein Handbuch für Apotheker, Ärzte, Toxikologen und Biologen*. 5. Aufl. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart
8. Herrmann K (2001) *Inhaltsstoffe von Obst und Gemüse*. Eugen Ulmer, Stuttgart
9. Hopkins J (1995) *The glycoalkaloids: naturally of interest (but a hot potato?)*. *Food Chem Toxicol* 33(4) 323–328
10. Korpan YI et al. (2004) *Potato glycoalkaloids: true safety or false sense of security?* *Trends Biotechnol* 22(3) 147–151
11. Kuiper-Goodman T, Nawrot PS (2007) *WHO Food Additives Series 30. Solanine and chaconine*. www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v30je19.htm. Stand 9.7.2007
12. Lee MR (2006) *The Solanaceae: foods and poisons*. *J R Coll Physicians Edinb* 36: 162–169
13. Rot L (Hrsg.): *Giftpflanzen – Pflanzengifte: Vorkommen, Wirkung, Therapie. Allergische und phototoxische Reaktionen*, 4. Aufl. ecomed Verlagsgesellschaft, Landsberg 1994
14. Slanina P (1990) *Solanine (glycoalkaloids) in potatoes: toxicological evaluation*. *Fd Chem Toxicol* 28(11) 759–761
15. Ternes W et al. (Hrsg.): *Lexikon der Lebensmittel und der Lebensmittelchemie*. 4. Aufl., Behr's Verlag, Hamburg 2005
16. Ternes W (1994) *Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung*. 2. Aufl., Behr's Verlag, Hamburg

