

# Brot und Backwaren – Teil 2

Dipl. oec. troph. Claudia Weiß

Ernährungs Umschau 57 (2010), S. B41 ff.

## Literatur

1. Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission (Hg): *Leitsätze für Feine Backwaren*.
2. Spektrum Akademischer Verlag (Hg): *Lexikon der Ernährung*. Band 1. Heidelberg (2001)
3. Vreden N u. a. *Lebensmittelführer: Inhalte, Zusätze, Rückstände*. Wiley-VCH, Weinheim (2007)
4. Seibel W: *Feine Backwaren*. 2. Aufl. Behr's Verlag, Hamburg (2001)
5. Ternes W.: *Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung*. 3. Aufl. Behr's Verlag, Hamburg (2008)
6. Belitz HD, Grosch W, Schieberle P: *Lehrbuch der Lebensmittelchemie*. 6. Aufl. Springer, Berlin (2008)
7. Informationszentrale für Backmittel und Backgrundstoffe zur Herstellung von Brot und Feinen Backwaren e.V. (Hg): *Die Bestandteile von Backmitteln und Backgrundstoffen für Feine Backwaren – Herkunft und Wirkungsweise*. 3. überarbeitete Aufl., Bonn (2000)
8. *Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZzulV) Ausfertigungsdatum: 29.01.1998, zuletzt geändert durch Art. 1 V v. 21.5.2010 I 674*
9. *Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg (Hg): Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln bei loser Abgabe in Bäckereien und Konditoreien*. Merkblatt. Dezember 2003
10. Heseke, B, Heseke, H: *Nährstoffe in Lebensmitteln. Die große Energie- und Nährwerttabelle*. 3. Aufl. Umschau Zeitschriftenverlag (2007)
11. *Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (aid) e.V. (Hg): Altersgemäße Lebensmittelverzehrsmengen und Portionsgrößen*. [http://www.aid.de/downloads/pyramide\\_tabelle\\_portionsgroesse.pdf](http://www.aid.de/downloads/pyramide_tabelle_portionsgroesse.pdf)
12. *Max Rubner-Institut Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (Hg): Nationale Verzehrsstudie II. Ergebnisbericht Teil 2*, Karlsruhe 2008
13. *Holzäpfel W. (Hg): Mikrobiologie der Lebensmittel pflanzlicher Herkunft*. 2. Aufl. Behr's Verlag, Hamburg (2007)
14. *Lücke F-K (2009) Salmonellen und Salmonellose. Ernährungs Umschau 3(56): B9–B12 (Teil 1) und 4(56): B13–B16 (Teil 2)*
15. *Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel*
16. *Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hg): Ernährungstherapie bei Zöliakie*. DGE-Info 11/2009
17. *Breiteneder E, u.a.: Konditorei, Patisserie, Bäckerei*. 2. Aufl. Trauner Verlag, Linz (2005)
18. *Verordnung (EG) Nr. 41/2009 der Kommission vom 20. Januar 2009 zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind*.