

Oxalsäure

Dipl. oec. troph. Claudia Weiß

Ernährungs Umschau 56 (2009), S. 636 ff.

Literatur

1. Adam O. *Ernährungsmedizin in der Praxis. Grundwerk einschließlich Ergänzungslieferungen*, Spitta Verlag, Balingen (2006)
2. Linda K (2007) *Food Oxalate: Factors Affecting Measurement, Biological Variation and Bioavailability*. *Journal of the American Dietetic Association* 107: 1191–1194
3. Schauder P, Ollenschläger G. *Ernährungsmedizin. Prävention und Therapie*. 3. Auflage. Urban & Fischer Verlag, München (2006)
4. Dunkelberg H, Gebel T, Hartwig A. *Handbuch der Lebensmitteltoxikologie. Belastungen, Wirkungen, Lebensmittelsicherheit, Hygiene*. Wiley-VCH-Verlag, Weinheim (2007)
5. Jaeger P, Robertson WG (2004) *Role of Dietary Intake and Intestinal Absorption of Oxalate in Calcium Stone Formation*. *Nephron Physiology* 98: 64–71
6. Heseke B, Heseke H. *Nährstoffe in Lebensmitteln. Die Große Energie- und Nährwerttabelle*. 3. Aufl. Umschau Zeitschriftenverlag, Frankfurt (2007)
7. Souci SW, Fachmann W, Kraut H. *Die Zusammensetzung der Lebensmittel. Nährwert-Tabellen*. 7. Aufl. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart (2008)
8. Herrmann K. *Inhaltsstoffe von Obst und Gemüse*. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart (2001)
9. Liebster G. *Warenkunde Gemüse*. Walter Hädecke Verlag, Weil der Stadt (2002)
10. ernes W et al. (Hg.) *Lexikon der Lebensmittel und der Lebensmittelchemie*. 4. Auflage. Behrs Verlag, Hamburg (2005)
11. Biesalski et al. (Hg.) *Ernährungsmedizin*. 3. Aufl., Stuttgart (2004)
12. Kasper H. *Ernährungsmedizin und Diätetik*. 11. Auflage, Urban & Fischer Verlag, München (2009)
13. Lindner E. *Toxikologie der Nahrungsmittel*. 4. Auflage. Georg Thieme Verlag, Stuttgart (1990)