

0.	<i>Einleitung</i>	9	8.	<i>Fette</i>	42
1.	<i>Mono- und Oligosaccharide</i> ..	10	8.1.	Butter	42
1.1.	Glukose	10	8.2.	Margarine	43
1.2.	Fruktose	11	8.3.	Pflanzenöle	44
1.3.	Saccharose	12	8.4.	Weichfette	46
2.	<i>Stärke und Stärkeerzeugnisse</i> ..	18	8.5.	Kokosfett	47
2.1.	Stärke	18	8.6.	Hartfette	47
2.2.	Dextrine	21	8.7.	Spezialfette	50
2.3.	Stärkehydrolyseprodukte (SHP)	21	9.	<i>Ei und Eierzeugnisse</i>	52
2.4.	Stärkesirup	22	9.1.	Frischei	52
3.	<i>Getreideerzeugnisse</i>	24	9.2.	Pulverförmige Eierzeug- nisse	54
3.1.	Mehl	24	9.3.	Flüssige Eierzeugnisse	55
3.2.	Mahlprodukte zur Herstel- lung von Extrudaten	26	10.	<i>Obsterzeugnisse</i>	55
3.3.	Puffreis, Puffmais, Puff- weizen	26	10.1.	Eingelegte Früchte und Dickzuckerfrüchte	55
3.4.	Extrudate auf Getreide- basis	27	10.2.	Obstpulpe und Obstmark ..	56
4.	<i>Bienenhonig</i>	27	10.3.	Obstsäfte	57
5.	<i>Diabetikersüßungsmittel</i> ...	29	10.4.	Marmeladen und Konfi- türen	58
5.1.	Süßstoffe	29	10.5.	Fruchtpulver	59
5.2.	Sorbitol	30	10.6.	Trockenfrüchte	60
5.3.	Xylitol	31	11.	<i>Kokosraspel</i>	61
6.	<i>Malzextrakt und Malz- extraktpulver</i>	32	12.	<i>Mandeln, Nüsse und an- deres Kerngut</i>	62
6.1.	Malzextrakt, flüssig	32	12.1.	Mandelkerne	62
6.2.	Malzextraktpulver	33	12.2.	Haselnußkerne	63
7.	<i>Milch und Milcherzeugnisse</i> ..	33	12.3.	Walnußkerne	65
7.1.	Trinkvollmilch	33	12.4.	Paranußkerne	65
7.2.	Kondensmilch	34	12.5.	Erdnußkerne	67
7.3.	Blockmilch	37	12.6.	Kaschukerne	68
7.4.	Blocksahne	37	12.7.	Pistazienkerne	70
7.5.	Milcherumb	38	12.8.	Pinienkerne	70
7.6.	Pulverförmige Milcherzeug- nisse	38	12.9.	Aprikosenkerne	71
7.6.1.	Molkepulver	39	12.10.	Pflaumenkerne	72
7.6.2.	Magermilchpulver	39	13.	<i>Kolanüsse</i>	73
7.6.3.	Vollmilchpulver	40	14.	<i>Kakaobohnen</i>	74
7.6.4.	Sahnepulver	41	15.	<i>Röstkaffee und Kaffee-Ex- traktpulver</i>	81

15.1.	Röstkaffee	81	25.1.	Hefe	110
15.2.	Kaffee-Extraktpulver	83	25.2.	Invertase	111
16.	<i>Tee</i>	84	26.	<i>Lebensmittelfarbstoffe</i>	112
17.	<i>Weine</i>	85	27.	<i>Vitamine</i>	115
17.1.	Weißweine	85	28.	<i>Kaugummigrundstoffe</i>	117
17.2.	Rotweine	86	29.	<i>Trinkwasser</i>	118
18.	<i>Spirituosen</i>	87	30.	<i>Fondantmassen</i>	120
19.	<i>Gelier-, Verdickungs- und Aufschlagmittel, Füllstoffe</i>	90	31.	<i>Rohmassen</i>	121
19.1.	Agar-Agar	90	31.1.	Marzipanrohmasse	121
19.2.	Pektine und Pektinstoffe ..	91	31.2.	Persipanrohmasse	122
19.3.	Gelatine	92	31.3.	Trüffelmassen	123
19.4.	Sonstige Gelier- und Verdickungsmittel	93	31.4.	Sonstige Rohmassen	124
19.5.	Aufschlagmittel	94	32.	<i>Nugatmassen</i>	126
19.6.	Füllstoffe	95	33.	<i>Kakaokernbruch und Kakao-</i> <i>masse</i>	127
20.	<i>Genußsäuren</i>	95	34.	<i>Kakaobutter</i>	128
20.1.	Zitronensäure	96	35.	<i>Kakaopulver</i>	130
20.2.	Weinsäure	97	36.	<i>Schokoladen-, Schokoladen-</i> <i>überzugs- und Schokoladen-</i> <i>tunkmassen</i>	131
20.3.	Milchsäure	98	37.	<i>Fettglasuren</i>	135
20.4.	Adipinsäure	98	37.1.	Kakaohaltige Fettglasuren	135
20.5.	Äpfelsäure	99	37.2.	Kakaofreie Fettglasuren...	136
21.	<i>Würzmittel</i>	100	38.	<i>Lagerungsbedingungen für</i> <i>Rohstoffe und Halbfabrikate</i>	136
21.1.	Kochsalz	100	39.	<i>Lagerschädlinge</i>	143
21.2.	Vanillin, Äthylvanillin	101		<i>Bezeichnungen für chemische</i> <i>Verbindungen</i>	146
21.3.	Vanille	101		<i>Erklärung von Fachbegriffen</i>	146
21.4.	Ätherische Öle	102		<i>Standardverzeichnis</i>	147
21.5.	Aromen	104		<i>Literaturverzeichnis</i>	149
22.	<i>Süßholzsaft</i>	104		<i>Bildquellenverzeichnis</i> ...	149
23.	<i>Emulgatoren</i>	105		<i>Sachwortverzeichnis</i>	150
23.1.	Lezithin	105			
23.2.	Sonstige Emulgatoren	106			
24.	<i>Konservierungsmittel</i>	107			
25.	<i>Frischhaltemittel</i>	110			