

ernährung heute 1_2017

Pflanzenfett in der Kritik

fokus

Palmöl – Segen oder Teufelzeug?

Autor: Sascha Tischer, Seite: 03-09

fokus

Palmöl: Fakten

Autorin: Dr. Elisabeth Rudolph, Seite: 10-11

- Huwyler N: Palmöl: Das Lieblingsfett der Industrie. tabula, 2 (2015).
- Krist S, Buchbauer G, Klausberger C: Lexikon der pflanzlichen Fette und Öle. Springer Verlag, 2013.
- Lexikon der Biologie: Ölpalme.
www.spektrum.de/lexikon/biologie/oelpalme/47665 (Zugriff am 6.2.2017).
- Verein für Konsumenteninformation: Palmöl: Das umstrittene Fett. Konsument 2 (2017).
- www.regenwald.org/themen/palmoel#start

fokus

Avocado: Hype um die grüne Frucht

Autorin: Dr. Eva Derndorfer, Seite: 12-15

- Davidson A: The Penguin Companion to Food. Penguin books, 2002.
- Myhrvold N: Modernist Cuisine, Band 3 Tiere & Pflanzen. Taschen Verlag, 2011.
- Obenland D, Collin S, Sievert J, Negm J, Arpaia ML: Influence of Maturity and Ripening on Aroma Volatiles and Flavour in Hass Avocado. Postharvest Biology and Technology 71: 41–50, 2012.
- Pereira MEC et al.: Aqueous 1-Methylcyclopropene Extends Longevity and Does Not Affect Sensory Acceptability of Guatemalan-West Indian Hybrid Avocado. Hort Technology 23: 468–473, 2013.
- Prus A: Avocados. Rezepte zum Wohlfühlen. Hölker Verlag, 2017.
- Rias-Bucher B: Exotische Früchte. Der Guide für Feinschmecker. Heyne Verlag, 1998.
- Schermer B: Food. Teubner Verlag, 2011.
- Valenzuela-Melendrea M et al.: Use of Avocado and Tomato Paste as Ingredients to Improve Nutritional Quality of Pork Frankfurter. Journal of Food Research 3: 132–143, 2014.
- Wekwete B, Navder KP: Effects of Avocado Fruit Puree and Oatrim as Fat Replacers on the Physical, Textural and Sensory Properties of Oatmeal Cookies. Journal of Food Quality 31: 131–141, 2008.

- Wong M, Requejo-Jackman C, Woolf A: What is Unrefined, Extra Virgin Cold-pressed Avocado Oil? Inform 21: 198 ff., 2010.
- <https://de.wikipedia.org/wiki/Avocado>
- <http://derstandard.at/2000047744818/Der-Hype-um-die-Avocado-Fuenf-Grafiken-und-ein-Anruf>
- <http://news.heart.org/avocado-day-may-help-keep-bad-cholesterol-bay/>
- www.umweltberatung.at/avocado-ein-fettes-fruechtchen

Lebensmittel

So ein Käse?

Autorin: Dr. Eva Derndorfer, Seite: 16-17

- Derndorfer E: Genuss. Über Epikur, Erdmandeln und Experimente beim Essen. Maudrich Verlag 2011.
- Drake SL, Yates MD, Drake MA: Development of a Flavor Lexicon for Processed and Imitation Cheeses. Journal of Sensory Studies 25: 720–739, 2010.
- <https://vebu.de/vebu/>
- www.ages.at/service/sie-fragen-wir-antworten/analogkaese/

aktiv leben

Wut und Sport: Unglückliche Kombination?

Autorin: Dr. Elisabeth Rudolph, Seite: 18-19

- Smyth A et al.: Physical Activity and Anger or Emotional Upset as Triggers of Acute Myocardial Infarction. Circulation 134: 1059–1067 (2016).

Serie: Pilze, Teil 1

Von Wald und Wiese: Pilz-Basics

Autorinnen: Dr. Eva Derndorfer & Mag. Marlies Gruber, Seite: 20-21

- Grünert H, Grünert R: Die farbigen Naturführer. Pilze. Mosaik Verlag. O.J.
- Kamolz K: Pilze finden. Verlag Perlen-Reihe, 2013.
- Lowahg K: Ein Beitrag zur Geschichte der Mykologie in Österreich. Verlag Berger und Söhne, Horn. Download unter www.biologiezentrum.at
- Lelley JI, Sari M, Hambitzer R: Kulturspeisepilze. Ernährungsumschau 6: M352–362, 2015.
- Österreichische Mykologische Gesellschaft, 2015: Datenbank der Pilze Österreichs. Bearbeitet von Dämon, W., Hausknecht, A., Krisai-Greilhuber, I. – www.austria.mykodata.net (Zugriff: 22.2.2017).
- <https://de.wikipedia.org/wiki/Pilze> (Zugriff: 22.2.2017).
- Teubner (Hrsg.): Food – die ganze Welt der Lebensmittel. Teubner Verlag, 2011.
- <https://de.wikipedia.org/wiki/Cro-Magnon-Mensch> (Zugriff: 6.3.2017).

- Tannahill R: Food in History. Three Rivers Press, New York, 1988.
- www.wagner-gewuerze.de/green-forest-lexikon_28022.php (Zugriff: 6.3.2017).