

ernährung heute 4_2014

Transparenz am Markt

fokus

Informieren statt (bloß) kennzeichnen

Autor: Florian Tschandl, Seite: 03-05

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates. www.eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=uriserv:OJ.L_2011.304.01.0018.01.DEU (2011).

fokus

Vertrauen ist gut, Kontrolle besser

Autorin: Theres Rathmanner, Seite: 08-11

- AMA Marketing GesmbH. Häufig gestellte Fragen zum AMA-Gütesiegel. www.ama-marketing.at/home/groups/4/FAQs_AMA-Guetesiegel_kurz.pdf (Zugriff: 1.12.2014).
- Bio-Austria. Richtlinienvergleich EU Bio Austria. 2014. www.bio-austria.at/biobauern/richtlinien/bio_austria_richtlinien/richtlinienvergleich_eu_bio_austria (Zugriff: 1.12.2014).
- Bundesministerium für Gesundheit und Frauen. Selbstevaluierung Tierschutz – Handbuch Schweine. 2006. www.verbrauchergesundheit.gv.at/tiere/publikationen/handbuch_schweine.pdf?4e90vw (Zugriff: 1.12.2014).
- Diverse AMA-Marketing-Dokumente; nicht online verfügbar.

fokus

Hinter den Kulissen der Lebensmittelkomposition

Autorin: Barbara Stadlmayr, Seite: 13-17

- Charrondière R et al.: FAO/INFOODS Food Composition Database for Biodiversity. *Food Chemistry*, 40 (3): 408–412 (2013).
- Charrondière R, Burlingame B, Berman S, Elmadfa I: FAO/INFOODS Food Composition Study Guide. Volume 2 Answers FAO, Rome, Italy (2011).
- FAO/INFOODS: FAO/INFOODS E-Learning Course on Food Composition Data. English Version 1.0. FAO, Rome, Italy (2013) www.fao.org/infoods/infoods/training/en (Zugriff: 18.11.2014).
- FAO/INFOODS: Guidelines for Checking Food Composition Data Prior to the Publication of a User Table/Database. Version 1.0. FAO, Rome (2012).
- Greenfield H, Southgate D: Food Composition Data: Production, Management and Use. 2nd Edition, FAO, Rome (2003).
- Toledo A, Burlingame B: Biodiversity and Nutrition: A Common Path Toward Global Food Security and Sustainable Development. *Journal of Food Composition and Analysis*, 19 (6–7): 477–483 (2006).
- www.fao.org/infoods/infoods/en (Zugriff: 18.11.2014).
- www.eurofir.org (Zugriff: 18.11.2014).

Lebensmittel

Butter und Schmalz – Gott erhalt's

Autorin: Eva Derndorfer, Seite: 18-21

- Ebermann R, Elmadfa I: Lehrbuch Lebensmittelchemie und Ernährung. Springer Verlag, 2. Auflage, Wien (2011).
- Elwood PC, Pickering JE, Givens DI, Gallacher JE: The Consumption of Milk and Dairy Foods and the Incidence of Vascular Disease and Diabetes: An Overview of the Evidence. *Lipids* 45: 925–939 (2010).
- Matthäus B: Fette und Öle: Grundlagenwissen und praktische Verwendung. *ErnährungsUmschau* 3: M162–M170 (2014).
- Mörixbauer A, Groll M: Die 50 größten Diätlügen. Krenn Verlag, Wien (2013).
- Österreichisches Lebensmittelbuch, Codexkapitel B30 Speisefette, Speiseöle, Streichfette und andere Fetterzeugnisse (24.7.2012).
- Österreichisches Lebensmittelbuch, Codexkapitel B32 Milch und Milchprodukte (18.8.2011).
- Schubert E: Essen und Trinken im Mittelalter. Primus Verlag, 2. Auflage, Darmstadt (2010).
- Wiegelmann G: Butterbrot und Butterkonservierung im Hanseraum. *Journal Culinaire* 14: 54–60 (2012).
- www.de.wikipedia.org/wiki/Butter
- www.de.wikipedia.org/wiki/Butterschmalz
- www.de.wikipedia.org/wiki/Arachidonsäure
- www.de.wikipedia.org/wiki/Margarine

Lebensmittel

Die europäische Pizza

Autorin: Theresa Janson, Seite: 22-23

- CHANCE-Homepage: www.chancefood.eu
- Europäisches Informationszentrum für Lebensmittel (EUFIC): Das Projekt CHANCE entwickelt neue Lebensmittel, die schmackhaft, nährstoffreicher und billiger in der Herstellung sind. Nr. 93 (2014).
- Mertens E et al.: Lebensmittelkosten bei verschiedenen Ernährungsweisen. *ErnährungsUmschau* 03:139–148 (2008).
- Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel: Nationale Verzehrsstudie II, Ergebnisbericht Teil 2 (2008).