

## ernährung heute 2\_2013

### Alles Veggie oder was?

#### im fokus

##### Vegane Lebensweise wissenschaftlich begründet?

Autorin: Dr. Eva Derndorfer, Seite: 03-05

- Leitzmann C, Keller M: Vegetarische Ernährung. UTB, 2. Auflage (2010).
- Key TJ, Fraser GE, Thorogood M et al.: Mortality in Vegetarians and Nonvegetarians: Detailed Findings from a Collaborative Analysis of 5 Prospective Studies. American Journal of Clinical Nutrition 70 (suppl): 516–24 (1999).
- Key TJ, Appleby PN, Rosell MS: Health Effects of Vegetarian and Vegan Diets. Proceedings of the Nutrition Society 65: 35–41 (2006).
- [http://de.wikipedia.org/wiki/The\\_China\\_Study](http://de.wikipedia.org/wiki/The_China_Study) (Zugriff am 15.5.2013).

#### Fleischersatz im Brennpunkt

Autorin: Mag. Nina Scheiblauer, Seite: 06-07

- Rempe C: Fleisch aus der Retorte – Utopie oder reale Zukunft? Ernährung im Fokus 03: 80–85 (2013).
- Backes G: Soja – das Fleisch des Feldes. Ernährung im Fokus 05: 154–159 (2012).
- Hoogenkamp H: Building a Better Hybrid Burger. Fleischwirtschaft 2: 80–88 (2013).
- Post M: Cultured Meat from Stem Cells: Challenges and Prospects. Meat Science 92: 297–301 (2012).
- Eurobarometer 2005: Social Values, Science and Technology.

#### Der Schlachthof: Das Tor zum Himmel

Autorin: Dr. Theres Rathmanner, Seite: 08-09

- Statistik Austria: Versorgungsbilanzen 2011.  
[www.statistik.at/web\\_de/statistiken/land\\_und\\_forstwirtschaft/preise\\_bilanzen/versorgungsbilanzen/index.html#index2](http://www.statistik.at/web_de/statistiken/land_und_forstwirtschaft/preise_bilanzen/versorgungsbilanzen/index.html#index2) (Zugriff am 27.5.2013).
- Statistik Austria: Agrarstrukturerhebung 2010. Zugriff auf die Daten via [statcube.at](http://statcube.at) (27.5.2013).
- BMG: Bundestierschutzpreis 2012.  
<http://bmg.gv.at/home/Schwerpunkte/Tiergesundheit/Tierschutz/Bundestierschutzpreis/> (Zugriff am 27.5.2013).

#### SAFE-PACK: Fleisch neu umhüllt

Autorinnen: BSc. Theresa Janson, Seite: 10

- Schröder JM: Antimikrobielle Peptide – körpereigene Antibiotika schützen Haut und Schleimhaut. Pharmazeutische Zeitung 16 (2010).  
[www.pharmazeutische-zeitung.de/index.php?id=33508](http://www.pharmazeutische-zeitung.de/index.php?id=33508) (bezogen am 26.05.2013).

## Sardellen statt Thunfisch

Autorin: Mag. Angela Mörixbauer, Seite: 11-14

- Maribus (Hrsg): World Ocean Review 1. Ein Bericht über den Zustand der Weltmeere. Maribus GmbH (2013).
- Maribus (Hrsg): World Ocean Review 2. Die Zukunft der Fische – die Fischerei der Zukunft. Maribus GmbH (2013).

## Lebensmittelinformation

### Nahrung mit Stammbaum

Autorin: Mag. Marlies Gruber, Seite: 15-16

- BEUC (The European Consumer Organisation): Where Does My Food Comes From? January 2013.
- LEI Wageningen UR: Origin Labelling. Cost Analysis for Producers and Consumers. December 2012.

## Warenkunde

### Alles Tomate

Autorinnen: Dr. Eva Derndorfer & Susanne Rall Bakk., Seite: 17-18

- Arche Noah: Tomaten 2013. [www.arche-noah.at/](http://www.arche-noah.at/) (Zugriff 16.5.2013).
- Brückner B, Schonhof I, Schroedter R, Kornelson C: Improved Flavour Acceptability of Cherry Tomatoes. Target Group: Children. Food Quality and Preference 18: 152–160 (2007).
- Causse M, Friguet C, Coiret C et al.: Consumer Preferences for Fresh Tomato at the European Scale: A Common Segmentation on Taste and Firmness. Journal of Food Science 75: 531–541 (2010).
- Dollase J: Kochuniversität Tomaten. Tre Torri Verlag (2006).
- Heisting A, Arche Noah: Handbuch Bio-Gemüse. Sortenvielfalt für den eigenen Garten. Löwenzahn Verlag (2010).
- Hongsoongnern P, Chambers E: A Lexicon for Texture and Flavor Characteristics of Fresh and Processed Tomatoes. Journal of Sensory Studies 23: 583–599 (2008).
- Lebensmittelministerium: Lebensmittelbericht Österreich (2010).
- Maul F, Sargent SA, Sims CA et al.: Tomato Flavor and Aroma Quality as Affected by Storage Temperature. Journal of Food Science 65: 1228–1237 (2000).
- Pagliarini E, Monteleone E, Ratti S: Sensory Profile of Eight Tomato Cultivars (*Lycopersicon esculentum*) and its Relationship to Consumer Preference. Italian Journal of Food Science 3: 285–296 (2001).
- Tandon KS, Baldwin EA, Scott JW, Shewfelt RL: Linking Sensory Descriptors to Volatile and Nonvolatile Components of Fresh Tomato Flavor. Journal of Food Science 68: 2366–2371 (2003).
- Wikipedia: <http://de.wikipedia.org/wiki/Ketchup> (Zugriff 16.5.2013).
- Wikipedia: [http://de.wikipedia.org/wiki/Treulose\\_Tomate](http://de.wikipedia.org/wiki/Treulose_Tomate) (Zugriff 16.5.2013)