

# KOMPETENZ IN LEBENSMITTELANALYTIK – LEHRBUCH VOLLSTÄNDIG NEU ÜBERARBEITET

Nichts ist für den Analytiker wichtiger, als zu wissen, warum man was, wann und wie untersucht – und was das Ergebnis bedeutet.



*Lebensmittelanalytik – Reinhard Matissek, Gabriele Steiner, Markus Fischer - Januar 2010 4. Aufl., vollständig überarbeitet und ergänzt. Brosch*

Kompetenz in Lebensmittelanalytik erfordert das Verstehen und Anwenden sowohl moderner, instrumenteller Analysenmethoden als auch klassisch-herkömmlicher Verfahren sowie das Trainieren methodisch-strategischer Vorgehensweisen.

Zur Erreichung dieser Zielsetzungen brandneu ist bereits in der vierten, vollständig überarbeiteten Auflage das Lehrbuch „Lebensmittelanalytik“ von Prof. Dr. Reinhard Matissek, LCI Lebensmittelchemisches Institut des BDSI Köln/Technische Universität Berlin, Dr. Gabriele Steiner, CVUA Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart und Prof. Dr. Markus Fischer, Institut für Lebensmittelchemie Universität Hamburg im Springer-Verlag neu erschienen. Als besondere Meilensteine der modernen Lebensmittelanalytik wurden molekularbiologische (z.B. Polymerase-Kettenreaktion, PCR), immunochemische (z.B. Enzyme-linked Immunosorbent Assay, ELISA), elektrophoretische sowie spezielle massenspektrometrische (z.B. MS/MS sowie MS mit induktiv gekoppeltem Plasma, ICP-MS) Methoden neu aufgenommen. Mit den dargestellten Verfahren können wesentliche Bestandteile sowie verschiedene Zusatzstoffe und unerwünschte Stoffe, wie z. B. Acrylamid, Cumarin, Mykotoxine und Allergene, in Lebensmitteln der unterschiedlichsten Art ermittelt werden. Darüber hinaus sind Authentizitäts- und Herkunftsnachweise möglich. Die Auswahl des „richtigen“ Analysenverfahrens, schnelles Auffinden von Analyten, Agentien und Methoden sowie eine gute Übersichtlichkeit werden durch den einheitlichen Kapitelaufbau des bewährten Lehrbuches erleichtert:

- Klare, verständliche Arbeitsanweisungen
- Tipps und Tricks für die Praxis
- Informationen zum chemisch-analytischen Hintergrund
- Darstellung des Analysenprinzips und der zugrundeliegenden Reaktionen
- Hinweise zur Aus- und Bewertung von Ergebnissen
- Weiterführende Literaturangaben zum vertiefenden Studium
- Basisinformationen zu den eingesetzten instrumentellen Analysen

Insbesondere Studierende der Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie, Ernährungswissenschaften sowie anderen Zweigen auf dem Gebiet der Life Science, aber auch Praktizierende in den Bereichen Qualitätsmanagement, Forschung und Entwicklung in den verschiedenen lebensmittelchemischen Einrichtungen der Industrie, Behörden und Hochschulen finden in diesem Buch ein handliches Nachschlagewerk.

*SÜSSWAREN (2010) Heft 1-2*