

Literaturverzeichnis

- [1] G. Eisenbrand / P. Schreier;
Römpp Lexikon Lebensmittelchemie;
Thieme Verlag, Stuttgart, New York 1995

- [2] H.-D. Belitz / W. Grosch
Lehrbuch der Lebensmittelchemie, 2. Auflage
Springer Verlag, Berlin, Heidelberg, New York, Tokyo 1985

- [3] M. Tülsner
Fischverarbeitung, Rohstoffeigenschaften von Fisch und Grundlagen der
Verarbeitungsprozesse
B. Behr's Verlag, Hamburg 1994

- [4] H.-A. Kurzhals
Vorlesungsskript zur Veranstaltung Lebensmittelverfahrenstechnik
FH Bremerhaven, in der Fassung von 1994

- [5] E. Lienhop
Handbuch der Fleischwarenherstellung, 8. Auflage
Verlag Günter Hempel, Braunschweig 1974

- [6] Auszug aus der KIN Mitteilung 93/94 (1976)

- [7] G. Müller
Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie, 6. Auflage
Steinkopff Verlag Darmstadt 1986

- [8] O. Wille
Der Fisch, Band III, 1. Auflage
Hans A. Keune Verlag 1949

- [9] P. Biegler
Der Fisch, Band IV
Verlag „Der Fisch“ Clara Baader Lübeck 1960

- [10] P. Biegler; A. Osterloh
Fischindustrie
Cuxhaven 1992

- [11] R. Stute
Lebensmittelqualität: Wissenschaft und Technik
Klaus Paulus
Garverfahren und die Beeinflussung sensorischer Eigenschaften: Zum Stand der
Kenntnis über die Lebensmittelzubereitung
VCH Verlagsgesellschaft mbH, Weinheim 1989

- [12] MERO • ROUSSELOT • SATIA
Hydrokolloide
Graph 2000-Argentan-Frankreich 1986/1987
- [13] Fliedner / Wilhelmi
Grundlagen und Prüfverfahren der Lebensmittelsensorik, 2.Auflage
Behr's Verlag, Hamburg 1993
- [14] Dr. A. Oetker
Lebensmittel und Ernährung Lexikon, 2. Auflage
Ceres-Verlag, Bielefeld 1983
- [15] Tschubik / Maslow
Wärmephysikalische Konstanten von Lebensmitteln und Halbfabrikaten, 1. Auflage
VEB Fachbuchverlag, Leipzig 1973
- [16] Gieck
Technische Formelsammlung, 29. Deutsche Auflage
Gieck Verlag, Germering 1989
- [17] Cheftel / Cuq / Lorient
Lebensmittelproteine, Auflage 1992
Behr's Verlag, Hamburg 1992
- [18] Weipert / Tscheuschner / Windhab
Rheologie der Lebensmittel, Auflage 1993
Behr's Verlag, Hamburg 1993
- [19] VDI- Wärmeatlas, 4. Auflage 1984
VDI - Verlag GmbH, Düsseldorf 1984
- [20] G. Boos, Kraftanlagen, Energie- und Industrieanlagen
Hitzesterilisation von Lebensmittelkonserven in wasserdurchströmten Rohren;
Entwicklung des Verfahrens von den Anfängen bis zum heutigen Stand der Technik
Heidelberg, 05.12.1994
- [21] Kraftanlagen, Energie- und Umwelttechnik GmbH; Heidelberg
Hydroklav- Anlagensystem
Heidelberg, 12.01.1996
- [22] Kraftanlagen, Energie- und Industrieanlagen
Kontinuierliche Sterilisation und Kühlung von Fischkonserven mit dem Hydroklav
Heidelberg, 23.04.91
- [23] Matissek / Schnepel / Steiner
Lebensmittelanalytik, 2.Auflage
Springer- Verlag, Berlin/Heidelberg 1992