

LEBENSMITTELCHEMISCHES PRAKTIKUM IIa

		Parameter	Substrat (Methode, Geräte)	Literatur
1.		Benzoe- / Sorbinsäure	Mayonnaise (RP-HPLC-UVD)	Praktikumsunterlagen, Uni Münster
2.		HPLC-Versuch Leistungsdaten	Verschiedene Lebensmittel (RP-HPLC)	Diverse Texte
3.		Tocopherole	Pflanzenöle (NP-HPLC-Fluoreszenz-D)	L 13.00-30
4.		Naringin	Fruchtsäfte (Gradienten-HPLC)	eigene Texte
5.		Süßstoffe	Erfrischungsgetränke	L 00.00-28
6.		Anionen/ organische Säuren	Fruchtsäfte (Ionenchromatographie)	Dionex- Applikation
7.		Alkohole	Branntweine (GC)	eigene Texte
8		Buttersäure	Milchfett (GC)	eigene Texte
9.		Fettsäuremuster	Pflanzenöle (GC)	eigene Texte
10.		Cholesterin	Trockeneiprodukte (GC)	eigene Texte
11.		Kationen	Fruchtsäfte (Flammen-AAS)	eigene Texte

Bonn, 28. März 2011