

Schwerpunkt Pökeln, Tumbeln, Schinkenproduktion

Gift für die schöne dauerhafte Rotfärbung

Kontroverse Einschätzungen in der Sicherheitsbeurteilung von Nitraten/Nitriten bei Verwendung in Lebensmitteln

Von Walter Vösgen

Literatur

1. MÖHLER, K. (1980): Das Pökeln. Verlag der Rhein Hessischen Druckwerkstätte Alzey.
2. Die Zeit, 30.01.1958.
3. MEYER (2009): Lebensmittelrecht. Textsammlung. Verlag C.H. Beck München, Stand 02.09.2009.
4. CLASSEN et al. (2001): Toxikologisch-hygienische Beurteilung von Lebensmittelinhaltsstoffen und Zusatzstoffen. Behr's Verlag, Hamburg.
5. N.N. (2009): Der Lebensmittelbrief/ernährung aktuell 10 (9/10), Lebensmittelinformationsdienst, Lampertheim, ISSN 1866-6787.
6. EISENBRANDT (1981): N-Nitroso-Verbindungen in Nahrung und Umwelt. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft Stuttgart.
7. Ernährungsbericht der DGE, 1976.
8. KONSTANDT, S. (1995): Nitric oxide, has it progressed from molecule of the year to wonder drug of the decade? J. Cardiothorac. Vasc. Anesth. 9, 625.
9. MARTIN, H.H. (2008): Vom Saulus zum Paulus? UGB Forum 5, 245.
10. PETERSON, J. (2008): Nitrate, Nitrite and Nitric Oxide in Gastric Mucosal Defense. Acta Universitatis Upsaliensis. Digital Comprehensive Summaries of Uppsala University from the Faculty of Medicine 328, 90 pp.
11. Handbuch Medikamente, Stiftung Warentest, Berlin, 2004.
12. PNAS 104, November 2007, 17593–17598.
13. www.bfr.bund.de/cm/208/verzehr_von_nitrit.pdf
14. www.bfr.bund.de/cm/208/verwendung_von_nitrit_und_nitrat.pdf
15. Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung (FAS) 23. März 2008, 12, 61
16. VÖSGEN, W. (2009): Journal Culinaire 9, 52–61.
17. www.lgl.bayern.de/lebensmittel/rueckstaende/nitrat_rucola.htm
18. PRÄNDL, O. et al (1988): Fleisch: Technologie und Hygiene der Gewinnung und Verarbeitung, Verlag Eugen Ulmer.

Anschrift der Verfasser

Dr. Walter Vösgen, arotop food & environment GmbH, Dekan-Laist-Straße 9, 55129 Mainz