

Inhaltsverzeichnis

	Vorwort	5
	Die Autoren.....	7
	Einleitung	11
1	Physikalische Methoden	19
1.1	pH-Wert.....	19
1.2	Bestimmung der Feuchtigkeit (des Wassergehaltes) in Fischereierzeugnissen – Bestimmung der Trockensubstanz	24
1.3	Bestimmung des Aschegehaltes (besser Glührückstand)	29
1.4	Bestimmung des Abtropfgewichtes bei Fischereierzeugnissen..	31
1.4.1	Erzeugnisse im Aufguss oder in Öl	31
1.4.2	Bestimmung des gewaschenen Abtropfgewichtes	33
1.4.3	Bewertung der Ergebnisse	34
1.5	Bestimmung des Tauverlustes (a) beim Auftauen von tiefgefrorenen Fischereierzeugnissen und des Kochverlustes (b) beim Garen von Fischereierzeugnissen im Kochbeutel.....	35
1.6	Bestimmung des Glasuranteils bei mit Wassereis glasierten tiefgefrorenen Fischereierzeugnissen.....	39
2	Chemische Methoden	43
2.1	Gesamter flüchtiger Basenstickstoff (TVB-N = Total Volatile Basic-Nitrogen)	43
2.2	Ammoniak	52
2.3	Rohprotein	60
2.4	Wasserlösliche Fischmuskelproteine	71
2.5	Bestimmung des Fettgehaltes	79
2.6	Formaldehyd	87
2.7	Thiobarbitursäure-Zahl (TBA-Zahl)	93
2.8	Salzbestimmung in Fischerzeugnissen.....	101
3	Sonstige Methoden	107
3.1	Bakterienkeimzahlen.....	107
3.2	Nematoden	114

4	Sensorische Methoden	121
4.1	Sensorische Bestimmung der EU-Frischeklassen E, A und B	121
4.2	Qualitäts Index Methode (QIM)	129
4.3	Sensorik von gegarten Fischproben	135
5	Empfohlene Methoden für Laboratorien	141
5.1	Biogene Amine	141
5.2	Artenidentifizierung	155
5.2.1	Fischartbestimmung durch Proteinelektrophorese	155
5.2.2	Fischartbestimmung durch DNA-Analyse	164
5.3	Identifizierung tiefgefrorener/aufgetauter Fischerzeugnisse ...	177
5.4	Methylamine	187
	Sachregister	203