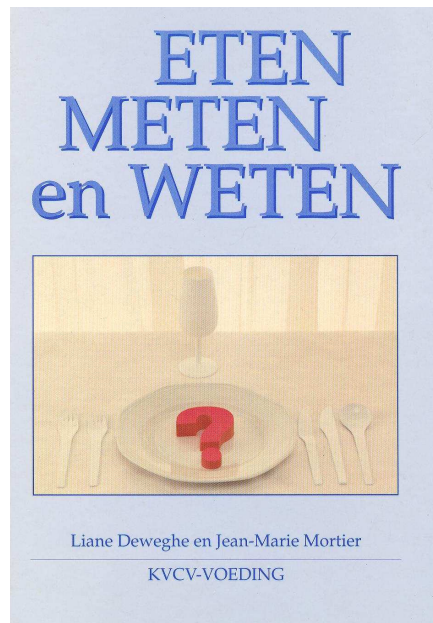


Inhoud boek 'Eten, meten en weten'



Liane Deweghe en Jean-Marie-Mortier m.m.v. de werkgroep KVCV-Voeding

2<sup>e</sup> bijgewerkte en uitgebreide uitgave, april 1999

Uitgegeven door de Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging-Voeding (KVCV-Voeding), Celestijnenlaan 200F, BE-3001 Leuven

ISBN-10: 90-804957-1-9

254 pp.

17 cm (B) x 24,5 cm (H)

# INHOUDSTAFEL (beknopt)

## Woord vooraf

## Inleiding

### Deel 1: Hoofdbestanddelen van het voedsel

- 1.1 Water
- 1.2 Vetten
- 1.3 Eiwitten
- 1.4 Koolhydraten
- 1.5 Voedingsvezels
- 1.6 Vitamines
- 1.7 Mineralen
- 1.8 Enzymen

### Deel 2: Specifieke proeven op voedingsmiddelen

- 2.1 Reducerende suikers in voedingsmiddelen
- 2.2 Vitamine C in voedingsmiddelen
- 2.3 Zout in vleeswaren
- 2.4 Zuurgetal van een olie of vet
- 2.5 Vluchtige zuren in wijn
- 2.6 Sulfiet in voedingsmiddelen
- 2.7 Amino-zuren in fruitsappen
- 2.8 Cafeïne in koffie
- 2.9 Polyfosfaten in vleesproducten
- 2.10 Kleurstoffen in voedingsmiddelen
- 2.11 Niet-vluchtige zuren in wijn

### Deel 3: Kwantitatieve analysemethoden ter bepaling van de hoofdbestanddelen van voedingsmiddelen

- 3.1 Bepaling van het vochtgehalte
- 3.2 Werkwijze voor droge voedingsmiddelen
- 3.3 Bepaling van het totaal eiwitgehalte door middel van een stikstofbepaling volgens Kjeldahl
- 3.4 Bepaling van het totaal suikergehalte na inversie volgens Luff-Schoorl
- 3.5 Bepaling van het asgehalte

## Bibliografie