



Bioreaktionen: Prinzipien, Verfahren, Produkte

By Owen P. Ward

Springer. Paperback. Condition: New. 259 pages. Dimensions: 9.2in. x 6.1in. x 0.6in. 1. Fermentation - eine alte Kunst im weiteren Sinne wird bei einer Fermentation organische Materie mit Hilfe von Mikroorganismen einer enzymkatalysierten Stoffumwandlung unterworfen. Die Gärung wurde über die Jahrhunderte regelrecht zu einer Kunst weiterentwickelt. Wein ist seit mindestens 10000 v. Chr. bekannt, und die Historiker nehmen an, daß die Ägypter bereits zwischen 5000 und 6000 v. Chr. Bier brauten. Sie ließen Gerste in irdenen Gefäßen ankeimen, zerkleinerten sie, teigten an, bukten den Brei und trankten schließlich alles mit Wasser. Aus diesem Ansatz entstand dann das Bier. Etwa 4000 v. Chr. verwendeten die Ägypter Brauhefe, um bei der Teigsäuerung die Bildung von Kohlendioxid zu erreichen. Die Azteken in Mexiko ernteten Spirulina Algen aus Teichen mit alkalischen pH-Werten und verwendeten sie als Lebensmittel. Viele lokal bekannte, fermentativ gewonnene Nahrungsmittel und Saucen in Asien und überall auf der Welt werden eindeutig schon seit Tausenden von Jahren hergestellt. Heute weiß man, daß sie durch Gärung, Enzymproduktion und enzymatische Hydrolyse unter Mithilfe von Oberflächenkulturen gebildet werden. Über die Umwandlung von Milch in Käse wurde schon 5000 v. Chr. berichtet, als man beobachtete, daß Milch, die...



READ ONLINE
[1 MB]

Reviews

A really great publication with lucid and perfect reasons. I have read through and i am confident that i am going to gonna read yet again yet again down the road. It is extremely difficult to leave it before concluding, once you begin to read the book.

-- **Cade Nolan**

It becomes an amazing pdf that I actually have ever go through. This is for those who statte that there had not been a worth reading through. You will like how the author create this pdf.

-- **Prof. Lonie Roob**