

(Get free) Bedeutung nicht-flüchtiger Geschmacksstoffe in Bier

Bedeutung nicht-flüchtiger Geschmacksstoffe in Bier

Von Christina Schnberger

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #1455791 in BcherVerffentlicht am: 2004-05-01Abmessungen: 8.27 x .64b x 5.83l, .80 Pfund Einband: Taschenbuch304 Seiten | File size: 20.Mb

Von Christina Schnberger : Bedeutung nicht-flüchtiger Geschmacksstoffe in Bier before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Bedeutung nicht-flüchtiger Geschmacksstoffe in Bier:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. toll....Von Doro MartiniWer sich fr dieses Thema interessiert, kann sich hier umfassend informieren und noch viel ber die Materie Bier und seine Geschmacksstoffe lernen.

KurzbeschreibungBrillat-Savarin definierte den Geschmack wie folgt: "Der Geschmack ist derjenige unserer Sinne,

der uns mit den schmackhaften Dingen in Verbindung setzt, und zwar durch einen Reiz, den diese in dem dafür bestimmten Organ auslösen. Der Geschmack, dessen Reizerreger Appetit, Hunger und Durst sind, bildet die Grundlage für verschiedene Vorgänge, die Wachstum, Entwicklung und Erhaltung des Menschen bewirken." Das Hauptaugenmerk der Forschung galt bisher der Klassifizierung und Bewertung der Aromastoffe des Bieres; nicht-flüchtige Geschmacksstoffe in Bier wurden bislang nicht untersucht. Diese Arbeit zeigt, dass organische Säuren und Mineralstoffe in den im Bier vorkommenden Konzentrationen maßgeblich zum Geschmack des Bieres beitragen. Als geschmacksaktive Aminosäure stellte sich die γ -Amino-Buttersäure heraus. Als geschmacksaktive organische Säuren stellten sich die Äpfelsäure, Zitronensäure, Milchsäure, Essigsäure und Bernsteinsäure heraus. Bei den Mineralstoffen zeigte sich Kalium als geschmacksaktivsten. Neben Kalium tragen Chlorid, Sulfat und Magnesium zum Geschmack des Bieres bei. Besonders wichtig als geschmacksaktive Substanz der nicht-flüchtigen Fraktion des Bieres, für die Geschmacksqualität bitter, ist die Iso- α -Säure.