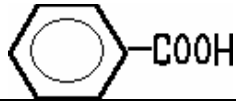


Inhaltsverzeichnis Pflichtenheft

1	Thema: Quantitative Bestimmung der Benzoessäure in ähnlichen Lebensmitteln	3
2	Aufgabenkurzbeschreibung	3
2.1	Einführung (Quelle 1)	3
2.1.1	Geschichtliche Entwicklung der Lebensmittel- konservierung allgemein	3
2.1.2	Überleitung zu organischem Konservierungsstoff Benzoessäure	3
2.2	Organischer Konservierungsstoff im engeren Sinne Benzoessäure (Quelle 1)	3
2.2.1	Entdeckung und Geschichte	3
2.2.2	Herstellung	3
2.2.3	Anwendung	3
2.2.4	Wirkung auf Mikroorganismen	3
2.2.5	Gesundheitliche Aspekte	3
2.3	Bestimmung (Quelle 1,2,3)	3
2.3.1	Quantitative Bestimmung	3
2.3.2	Vergleich der Gehalte an Benzoessäure in Säften verschiedener Herkunft	3
3	Hilfsmittel	3
3.1	Literaturliste:	3
3.2	Verwendete Literatur	4
4	Black-Box-Sicht	4
4.1	Dokumentation schreiben:	4
4.1.1	Theoretische Grundlagen	4
4.1.2	Praktische Durchführung	4
4.2	Präsentation mit Hilfe von PowerPoint	5
5	Zeitplanung	5
5.1	Theoretische Aufgaben	5
5.2	Praktische Aufgaben:	5
6	Spezifikation Bestimmung	5
6.1	Bestimmung mittels HPLC (Amtliche Methode)	5
6.1.1	Kurzbeschreibung	5
6.1.2	Chemikalien	5
6.1.3	Geräte und Hilfsmittel	5
6.2	Methode nach Spanyol-Kevei-Kiszal (1958)	6
6.2.1	Prinzip:	6
6.2.2	Geräte und Reagenzien:	6
7	Probleme/Unklarheiten	7
7.1	Wahl der Bestimmungsmethode	7
8	Anhang	8



**1 Thema:
Quantitative Bestimmung der Benzoessäure in ähnlichen
Lebensmitteln**

2 Aufgabenkurzbeschreibung

2.1 Einführung (Quelle 1)

2.1.1 Geschichtliche Entwicklung der Lebensmittelkonservierung
allgemein

2.1.2 Überleitung zu organischem Konservierungsstoff
Benzoessäure

**2.2 Organischer Konservierungsstoff im engeren Sinne
Benzoessäure (Quelle 1)**

2.2.1 Entdeckung und Geschichte

2.2.2 Herstellung

2.2.3 Anwendung

2.2.4 Wirkung auf Mikroorganismen

2.2.5 Gesundheitliche Aspekte

2.3 Bestimmung (Quelle 1,2,3)

2.3.1 Quantitative Bestimmung

2.3.2 Vergleich der Gehalte an Benzoessäure in Säften verschiedener
Herkunft

3 Hilfsmittel

3.1 Literaturliste

Lück, E. u. a. (1995): Chemische Lebensmittelkonservierung. Stoffe,
Wirkungen, Methoden. (3. Auflage). Berlin.

Kurze Inhaltsangabe:

Grundlagen der chemischen Lebensmittelkonservierung, Aufzählung der
einzelnen Konservierungsstoffe mit ihren Eigenschaften, Wirkungen und
Anwendungsgebiete.

Kapitel mit Nähe zum Thema: Benzoessäure

Kritik / Wertung des Kapitels :

Sehr gut vom Inhalt her, aber keine ausführliche Information über
Synthese und Nachweis

[...]