

Schriftenreihe der Haushaltstechnik Bonn

Band 3/2008

Thomas Lettmann

**Distributions-, Transport- und Lagerungsmodell
(DTL-Modell) zur Prognose des Frischeverlustes
kühlbedürftiger Lebensmittel**

D 98 (Diss. Universität Bonn)

Shaker Verlag
Aachen 2008

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Zugl.: Bonn, Univ., Diss., 2007

Copyright Shaker Verlag 2008

Alle Rechte, auch das des auszugsweisen Nachdruckes, der auszugsweisen oder vollständigen Wiedergabe, der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen und der Übersetzung, vorbehalten.

Printed in Germany.

ISBN 978-3-8322-7027-8

ISSN 1863-320X

Shaker Verlag GmbH • Postfach 101818 • 52018 Aachen

Telefon: 02407 / 95 96 - 0 • Telefax: 02407 / 95 96 - 9

Internet: www.shaker.de • E-Mail: info@shaker.de

Dass die Einhaltung der Kühlkette für leicht-verderbliche Lebensmittel notwendig ist, ist allseits akzeptiert. Beim Einkauf und während der Lagerung in Haushalt kommt es aber häufig zu einer Unterbrechung der Kühlkette, bzw. zu Abweichungen von den geforderten Lagerungsbedingungen.

In der vorliegenden Arbeit werden die Folgen solcher Kühlkettenunterbrechungen auf die mikrobiologische und sensorische Qualität am Beispiel von frischem Hackfleisch und frisch geschlachteten Forellen untersucht und ein allgemeines Modell zur Berechnung solcher Frischeverluste aufgestellt.

(der Herausgeber)