

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Vorwort	7
Einleitung	8
I. TEIL	
CHEMIE UND BIOLOGIE DER GETREIDEKEIME UND KEIMÖLE	13
A. <i>Die Getreidekeime</i>	13
a) <i>Getreidearten und anatomischer Bau des Getreidekornes</i>	13
b) <i>Zusammensetzung der Getreidekörner</i>	15
Allgemeines 15, 1. Weizen 17, 2. Roggen 20, 3. Gerste 22, 4. Hafer 23, 5. Mais 24, 6. Hirse 25, 7. Reis 27, 8. Buchweizen 28.	
c) <i>Chemie der Getreidekeime</i>	28
1. Weizenkeime	28
Allgemeine Zusammensetzung 28, Die Kohlenhydrate 29, Die Eiweiss- stoffe 30, Die Fette 30, Die Mineralstoffe 30, Die wasserlöslichen Vitamine 31, Vitamin B ₁ 32, Vitamin B ₂ 33, Vitamin B ₆ 34, Nicotin- säureamid 35, Pantothensäure 35, p-Aminobenzoesäure 36, Biotin 37, meso-Inosit 38, weitere Vitamine 38, Die pflanzlichen Hormone 40, Enzyme 41.	
2. Roggenkeime	41
3. Maiskeime	42
4. Reiskeime	42
d) <i>Physiologie der Getreidekeime</i>	43
Keimung 43, Ranziditätsvorgänge im Keim 46.	
B. <i>Die Keimöle</i>	47
a) <i>Chemie der Keimöle</i>	47
1. Allgemeine Zusammensetzung der Keime	47
Weizenkeimöl 48, Roggenkeimöl 52, Maiskeimöl 53, Hafer-, Gersten- und Hirseöl 54, Reiskeimöl 54.	
2. Fettlösliche Wirkstoffe der Keimöle	55
Vitamin A und seine Provitamine 55, Vitamin D und sein Provita- min 56, Das Vitamin K 59, Das Vitamin E (Tocopherol) 60, Nachweis und Bestimmung von Vitamin E 63, Die Fettsäure-Faktoren F 67, Weitere Wirkstoffe 68.	
b) <i>Physiologie der Keimöle</i>	68
1. Keimöle in Ernährung und Medizin	68
2. Keimöle und Krebs	73

II. TEIL

	Seite
DIE VERWERTUNG DER KEIME UND KEIMÖLE	75
A. Gewinnung der Keime und Keimöle	75
1. Keimgewinnung	75
Das Mahlen des Getreides 75, Weizen- und Roggenkeim-Gewinnung 76, Maiskeim-Gewinnung 79, Keimkonservierung und Veredelung 82.	
2. Keimölgewinnung	84
Pressen 84, Extrahieren 85, Reinigen 86.	
B. Keimverwertung	87
1. Futter-, Nähr- und Diätmittel aus Keimen	87
a) Futtermittel	87
b) Vollkornbrot, Keimbrot, Backwaren	87
c) Nachweis von Keimen in Brot und Backwaren	91
d) Keimmehle und diätetische Präparate	93
e) Keimei	95
f) Suppenwürze	96
2. Keimextrakte	97
3. Spezial-Präparate. Organische Verbindungen	98
C. Keimöl-Verwertung	101
1. Technische Öle	101
Seifenöle 101, Firnis 101, Faktis 101, Appreturöl 101.	
2. Speiseöle	102
3. Vitaminisieren von Lebensmitteln	102
4. Pharmazeutische Präparate	105
a) Vitamin-E-Präparate	105
b) Faktor-F-Präparate	109
5. Kombinierte Präparate	111
Literatur-Verzeichnis	112
Patentregister	117
Sachverzeichnis	121