

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	VII
Autor	IX
1 Einleitung	1
2 Grundlagen der allgemeinen Pilzkunde	5
2.1 Saprobionten, Mykorrhizapilze, Hymenophore	6
2.2 Namensgebung – Die Bezeichnung von Speisepilzen	12
3 Die Pilzindustrie und ihr Umfeld	21
3.1 Globalisierung, Europäische Union, Gesetzgebung	22
3.2 Vom Gesetzgeber vorgesehene Möglichkeiten der Vermarktung frischer Speisepilze und die entsprechenden Qualitätsanforderungen	27
3.2.1 Die allgemeine Vermarktungsnorm – Anforderungen für die Verkehrsfähigkeit	29
3.2.2 Sonderfall Kulturchampignons, die UNECE Norm FFV-24	33
3.2.3 Das Handelsklassengesetz	38
3.2.4 Qualitätsanforderungen für Speisepilze nach den Leitsätzen für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse	40
3.3 Nährwertangaben	44
3.3.1 Verpflichtende Angaben gem. Lebensmittelinformati- onsverordnung	45
3.3.2 Die Nährwertdeklaration	46
3.3.3 Vitamine und Mineralien	53
3.3.4 Der Nutri-Score®	58
3.4 Neuartige Lebensmittel/Novel Food	60
3.5 Die Leitsätze für Speisepilze und Speisepilzerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches	66
3.6 Die UNECE-Standards für frische Speisepilze zur Abgabe an den Verbraucher	69
3.7 Codex Alimentarius	77
3.8 Verpackungen für frische Pilze	80

Inhaltsverzeichnis

3.9	Werbung – Licht und Schatten.....	85
3.9.1	Werbemedien	85
3.9.2	Streiflichter und Negativbeispiele aus der Internetwerbung	87
3.9.3	Aktionswerbung.....	89
3.9.4	Namen sind nicht Schall und Rauch	93
3.10	Food Fraud, Food Defence.....	95
3.10.1	Lebensmittelbetrug – Food Fraud.....	95
3.10.2	Food Defence – Abwehr von Schäden an Produkten, Betrieben, Marken oder Personen	100
4	Kulturspeisepilze	103
4.1	Speisepilzarten im kommerziellen Anbau	104
4.2	Hygieneprobleme im Anbau, Schadorganismen.....	110
4.3	Lagerzeiten von Kulturpilzen.....	114
4.4	Ökologische/biologische Pilzproduktion	116
4.5	Gesundheitliche Probleme durch allergische Reaktionen	121
5	Wildpilze in der Speisepilzindustrie	125
5.1	Wild wachsende Speisepilzarten.....	125
5.2	Die Vermarktung von Wildpilzen	127
5.3	Hygienemaßnahmen	130
5.4	Pilzartenschutz	132
6	Unerwünschte Stoffe in Speisepilzen	137
6.1	Schwermetalle und Arsenverbindungen.....	138
6.2	Pathogene, Hygieneprobleme	145
6.3	Pestizide	146
6.4	Bestrahlung von Speisepilzen	151
6.5	Alkaloide, Blausäure, Hämolsine	152
6.6	Agaritin in Kulturchampignons.....	154
6.7	Radioaktive Belastung – Der Import von Speisepilzen	157
7	Wareneingangskontrolle	161

8	Kurzporträts von Speisepilzen, Frischemerkmale, Alterung und Verderb	165
8.1	Sensorik	166
8.2	Runzeln, Falten, Risse – Artmerkmale oder Anzeichen für Alterung und Verderb.....	170
8.3	Pilze auf Fruchtkörpern essbarer Pilze, Schimmelpilze	172
8.4	Teratogenese	175
8.5	Kulturpilze.....	176
8.6	Wildpilze	197
9	Trüffeln	213
9.1	Die Trüffelarten.....	213
9.2	Trüffeln in Industrie und Handel.....	215
9.3	Einkauf, Wareneingangsprüfung.....	220
9.4	Artenschutzdiskussion.....	225
10	Pilzerzeugnisse	227
10.1	Trockenpilze.....	227
10.2	Pilzkonserven.....	236
10.3	Tiefgefrorene Speisepilze.....	247
10.4	Weitere Verarbeitungsmöglichkeiten für Speisepilze	255
10.4.1	Pilzpulver, Extrakt und Granulat.....	255
10.4.2	Eingesalzene Pilze, Essigpilze, Pilze in Speiseöl	257
10.4.3	Speisepilze als sogenannte Heil-, Medizinal oder Vitalpilze – ein Wachstumsmarkt	258
11	Echte und unechte Pilzvergiftungen	265
11.1	Unechte Pilzvergiftungen, Lebensmittelvergiftungen	265
11.2	Echte Pilzvergiftungen	268
	Glossar.....	273
	Dank	277
	Literatur- und Quellenverzeichnis.....	279
	Stichwortverzeichnis.....	309