

Präambel.....	3
Vorwort.....	5
1. Einleitung.....	9
2. Einführung in die Fischtechnologie.....	11
3. Übersicht zum Vorkommen von Fischfehlern.....	21
4. Fischqualität: Sensorische Standards und häufige Fehler – Ursachen und technologische Möglichkeiten für die Praxis.....	27
4.1 Unverarbeitete, rohe Fischerzeugnisse.....	27
4.1.1 Beschreibung von unverarbeiteten, rohen Fischerzeugnissen.....	27
4.1.2 Sensorische Fehler in unverarbeiteten, rohen Fischerzeugnissen, Ursachen und Abhilfen.....	28
4.1.2.1 In nicht zubereitetem Zustand.....	28
4.1.2.1.1 Äußeres, Beschaffenheit.....	28
4.1.2.1.2 Geruch.....	34
4.1.2.2 In gegartem Zustand.....	35
4.1.2.2.1 Aussehen, Farbe, Herrichtung.....	35
4.1.2.2.2 Konsistenz.....	40
4.1.2.2.3 Geruch.....	42
4.1.2.2.4 Geschmack.....	44
4.2 Tiefgefrorene Fischerzeugnisse (unter Mitwirkung von Diana Graubaum).....	45
4.2.1 Beschreibung von tiefgefrorenen Fischerzeugnissen.....	45
4.2.2 Sensorische Fehler in tiefgefrorenen Fischerzeugnissen, Ursachen und Abhilfen.....	46
4.2.2.1 In gefrorenem Zustand.....	46
4.2.2.1.1 Äußeres, Beschaffenheit.....	46
4.2.2.2 In verzehrfertigem Zustand.....	49
4.2.2.2.1 Aussehen, Farbe, Herrichtung.....	49
4.2.2.2.2 Konsistenz.....	55
4.2.2.2.3 Geruch.....	58
4.2.2.2.4 Geschmack.....	62
4.3 Räucherfisch.....	65
4.3.1 Beschreibung von Räucherfisch.....	65
4.3.2 Sensorische Fehler in Räucherfischen, Ursachen und Abhilfen.....	66
4.3.2.1 Aussehen, Farbe, Herrichtung.....	66
4.3.2.2 Konsistenz.....	76
4.3.2.3 Geruch.....	80
4.3.2.4 Geschmack.....	84
4.4 Dauerkonserven aus Fisch (unter Mitwirkung von Horst Karl).....	87
4.4.1 Beschreibung von Dauerkonserven aus Fisch.....	87
4.4.2 Sensorische Fehler in Dauerkonserven aus Fisch, Ursachen und Abhilfen.....	88
4.4.2.1 Aussehen, Farbe, Herrichtung in geöffnetem Zustand.....	88
4.4.2.2 Konsistenz.....	92
4.4.2.3 Geruch.....	95
4.4.2.4 Geschmack.....	97

<b>4.5</b>	<b>Anchosen einschließlich Gravad Erzeugnisse</b> (unter Mitwirkung von Horst Karl).....	99
4.5.1	Beschreibung von Anchosen .....	99
4.5.2	Sensorische Fehler in Anchosen, Ursachen und Abhilfen .....	100
4.5.2.1	Aussehen, Farbe, Herrichtung in geöffnetem Zustand .....	100
4.5.2.2	Konsistenz .....	103
4.5.2.3	Geruch .....	106
4.5.2.4	Geschmack.....	109
<b>4.6</b>	<b>Fisch und Fischerzeugnisse in Marinade</b> (unter Mitwirkung von Horst Karl) .....	111
4.6.1	Beschreibung von Fisch und Fischerzeugnissen in Marinade .....	111
4.6.2	Sensorische Fehler von Fisch und Fischerzeugnissen in Marinade, Ursachen und Abhilfen .....	112
4.6.2.1	Aussehen, Farbe, Herrichtung .....	112
4.6.2.2	Konsistenz .....	115
4.6.2.3	Geruch .....	117
4.6.2.4	Geschmack.....	119
<b>4.7</b>	<b>Salzfischerzeugnisse</b> (unter Mitwirkung von Horst Karl).....	121
4.7.1	Beschreibung von Salzfischerzeugnissen .....	121
4.7.2	Sensorische Fehler in Salzfischerzeugnissen, Ursachen und Abhilfen .....	122
4.7.2.1	Aussehen, Farbe, Herrichtung .....	122
4.7.2.2	Konsistenz .....	122
4.7.2.3	Geruch .....	123
4.7.2.4	Geschmack.....	125
<b>5.</b>	<b>Verzeichnisse</b> .....	127
5.1	Abkürzungsverzeichnis .....	127
5.2	Quellenverzeichnis .....	129
5.3	Stichwortverzeichnis.....	130
<b>6.</b>	<b>Sponsorenportrait</b> .....	140