

S. Goßner, M. Pixa & J. Hinrichs, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie der Universität Hohenheim, Stuttgart

Fraktionierung von Milchfett

- Verfahren, Prinzipien und Potenziale –

Artikel erschienen in molkerei-industrie 12/2014 und 1/2015

Literaturverzeichnis

- [1] Warmuth, E., Einflussfaktoren auf die Schnittfestigkeit von Butter. *dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft*, 21, 660-664, 1990.
- [2] Baltes, W., Matissek, R., *Lebensmittelchemie*. Springer Verlag, Heidelberg, 7. Auflage, S. 84, 2011.
- [3] Biesalski, H. K. & Grimm, P., *Taschenatlas Ernährung*, Thieme Verlag, Stuttgart, 4. Auflage, S. 96, 2007.
- [4] Rehner, G. & Daniel, H., *Biochemie der Ernährung*. Spektrum akademischer Verlag, 3. Auflage, Heidelberg, S. 334, 338, 360-361, 2010.
- [5] Deffense, E., Milk Fat Fractionation Today: A Review. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 70, 1193-1201, 1993.
- [6] Böhler, G. und Thomet, A., Innovative Milchfett-Produkte dank Fraktionierung. *Lebensmittel-Industrie* Nr. 11/12, 7-9, 2003.
- [7] Hinrichs, J., Skript zum Mastermodul: Milchwissenschaft und -technologie (1505- 430), Vorlesung: Prozessanalyse in der Milchverarbeitung (1505-431), Kapitel: Chemie & Physik der Milch Inhaltsstoffe, 2011.
- [8] Büning-Pfaue, H., Eggers, R., Bartsch, A., Vergleich von Milchfetten aus der Kristallisationsfraktionierung und einem kontinuierlichen Fraktionierungsverfahren mittels überkritischem Kohlendioxid. *Fat Sci. Technol.*, 91, 3, 92-99, 1989.
- [9] Huber, W., Molero, A., Pereyra, C., de la Ossa, M., Dynamic supercritical CO₂ extraction for removal of cholesterol from anhydrous milk fat. *Int. J. of Food Sci. and Techno.*, 31, 143-151, 1996.
- [10] Dimick, P. S., Yella Reddy, S., Ziegler, G. R., Chemical and Thermal Characteristics of Milk-Fat Fractions Isolated by a Melt Crystallization. *JAOCS*, 73, 12, 1647-1652, 1996.
- [11] Campos, R. J., Litwinenko, J. W., Marangoni, A. G., Fractionation of Milk Fat by Short-Path Distillation. *J. Dairy Sci.*, 86, 735-745, 2003.
- [12] Bhaskar, A. R., Rizvi, S. S. H., Bertoli, C., Fay, L.B., Hug, B., A Comparison of Physical and Chemical Properties of Milk Fat Fractions Obtained by Two Processing Technologies. *Institute of Food Science*, 75, 1249-1264, 1998.

- [13] German, J. B., und Dillard, C. J., Fractionated Milk Fat: Composition, Structure, and Functional Properties. *Food Technology*, 52, 33-38, 1998.
- [14] Kankare, V., und Antila, V., Extraktion von Milchlipp mit überkritischem Kohlendioxid. *Fat Sci. Technol.*, 12, 485-488, 1989.
- [15] Banks, W., Chemical and Physical Properties of Milk Fat. In: *Utilization of Milk Fat*, Bull. No. 260, Int. Dairy Fed., 4, 1991.
- [16] <http://www.cremo.ch/DE/Produits.asp?CatID=87&ProdID=94&MenuID=5&SubMenuID=4>, besucht am 27.11.2013.
- [17] Norris, R., Gray, I. K., McDowell, A. K., The Chemical Composition and Physical Properties of Fractions of Milk Fat Obtained by a Commercial Fractionation Process. *J. Dairy Res.*, 38, 179-191, 1971.
- [18] Sieber, R. Cholesterol Removal from Animal Food - can it be justified? *Lebensmittel - Wissenschaft und - Technologie*, 26, 375-387, 1993.
- [19] Sidhu, G. S., und Oakenfull, D. G. Cyclodextrin/cholesterol Complexation and Technology for Removing Cholesterol from Eggs and Dairy products. 6th Int. Symp. Cyclodextrins (Ed. A. R. Hedges), Paris: Ed. Santé, 314-323, 1992.
- [20] Larsen, N. E. and Samuelsson, E. G., Some Technological Aspects on Fractionation of Milk Fat. *Milchwissenschaft*, 34, 179-191, 1971.
- [21] Fjaervoll, A., Anhydrous Milk Fat Fractionation. *Dairy Ind.*, 35, 502-505, 1970.
- [22] Deffense, E., Dry Fractionation Technology in 2000. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.*, 234-236, 2000.
- [23] <http://lipidlibrary.aocs.org/processing/dryfract/index.htm>, besucht am 28.11.2013.
- [24] Antila, V., The Fractionation of Milk Fat. *Milk Ind.*, 81, 7, 1979.
- [25] Bhaskar, A. R., Rizvi, S. S. H., Sheron, J. W., Anhydrous Milk Fat Fractionation with Continuous Countercurrent Supercritical Carbon Dioxide. *J. of Food Sci.*, 58, 4, 748-752, 1993.
- [26] Arul, J., Boudreau, A., Makhoulf, J., Tardif, R., Sahasrabudhe M. R., Fractionation of Anhydrous Milk Fat by Superficial Carbon Dioxide. *J. of Food Sci.*, 52, 5, 1231-1236, 1987.
- [27] Horstmann, S., Theoretische und experimentelle Untersuchungen zum Hochdruckphasengleichgewichtsverhalten fluider Stoffgemische für die Erweiterung der PSRK-Gruppenbeitragszustandsgleichung. Promotion, C.-v.-O. Universität Oldenburg, 2000.
- [28] Gibon, V., Tirtiaux, A., Latest Trends in Dry Fractionation. *Lipid Technol.*, 14, 3, 33-36, 2002.
- [29] Hinrichs, J., Skript zum Bachelormodul: Allgemeine Grundlagen der Life Sciences II (1505- 010), Vorlesung: Ringvorlesung, Teil: Milchtechnologie, 2010.
- [30] Kessler, H. G., Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik - Molkereitechnologie. München, Verlag A. Kessler, 1. Nachdruck, 2001.

