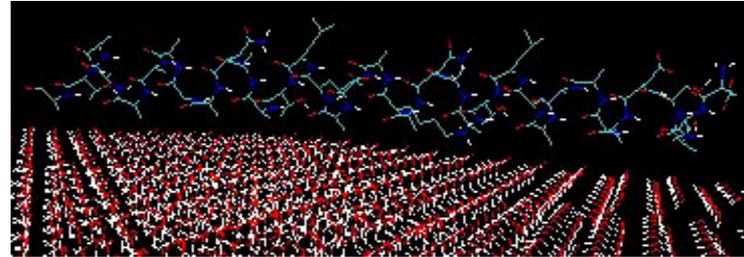
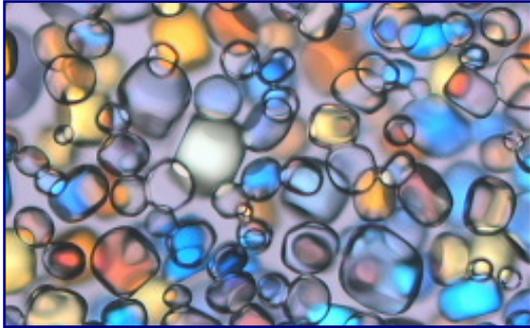


Gestaltung der Mikrostrukturen gefrorener Lebensmittel

Dr. V. Gaukel

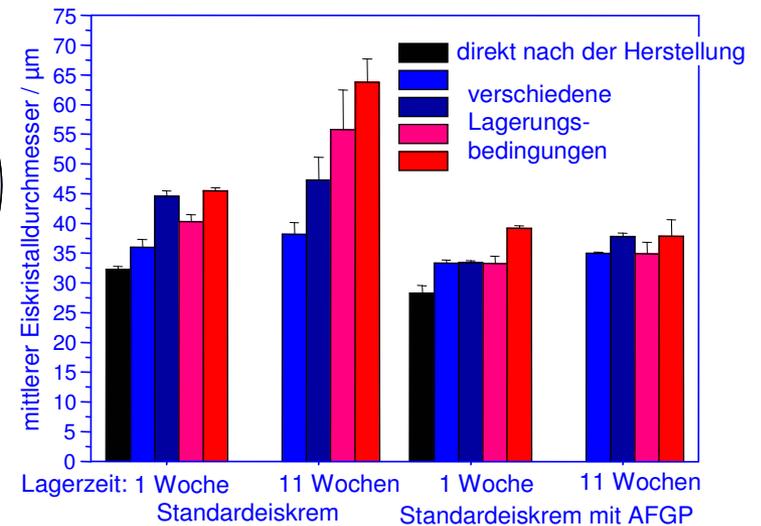
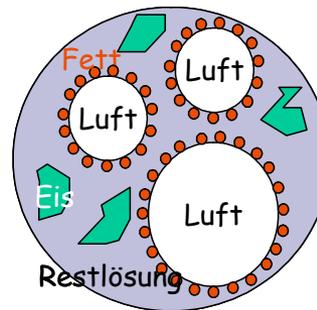
Gestaltung der Eiskristallstruktur:



z.B. mit Antifrierproteinen



Anwendung in Produkten wie z.B. Eiskrem



Quelle: A. Kaminska, V. Gaukel, H.P. Schuchmann, Poster bei der Fachausschußsitzung Lebensmittelverfahrenstechnik, Weihenstephan, 2008