

Pathogene Mikroorganismen

# Hefen

*B. Fiedler*

**BEHR'S...VERLAG**

---

Bibliographische Information Der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-89947-571-5

---

**© B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG · Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg**

Tel. 0049 / 40 / 22 70 08-0 • Fax 0049 / 40 / 220 10 91

E-Mail: [info@behrs.de](mailto:info@behrs.de) • homepage: <http://www.behrs.de>

1. Auflage 2009

Alle Rechte – auch der auszugsweisen Wiedergabe – vorbehalten. Herausgeber und Verlag haben das Werk mit Sorgfalt zusammengestellt. Für etwaige sachliche oder drucktechnische Fehler kann jedoch keine Haftung übernommen werden.

Geschützte Warennamen (Warenzeichen) werden nicht besonders kenntlich gemacht. Aus dem Fehlen eines solchen Hinweises kann nicht geschlossen werden, dass es sich um einen freien Warennamen handelt.

# Autorin

## **Dr. Birgit Fiedler**

Studium Lebensmitteltechnologie in Bulgarien und an der Humboldt-Universität zu Berlin, Abschluss: Dr.-Ing. für das Fachgebiet Mikrobiologie/Fachbereich Lebensmitteltechnologie.

1984–1995 Wissenschaftliche Assistentin an der Humboldt-Universität zu Berlin, Fachgebiet Lebensmitteltechnologie, Institut für Mikrobiologie, Abteilung Pflanzliche Lebensmittel.

1995–1998 Wissenschaftliche Assistentin an der Technischen Universität Berlin, Fachbereich Lebensmittelwissenschaften und Biotechnologie, Institut für Mikrobiologie und Genetik.

Seit 1998 Inhaberin und Laborleiterin des Speziallabors für angewandte Mikrobiologie, Volmerstraße 7a, 12489 Berlin Homepage: [www.slm-fiedler.de](http://www.slm-fiedler.de)

Seit 1992 Honorardozentin bei unterschiedlichen Bildungsträgern für die Fachgebiete: Mikrobiologie, Ernährungslehre und Hygiene, Warenkunde Lebensmittel, Biotechnologische Verfahren und Produkte, Qualitätsmanagement im Labor. Diverse Publikationen zu verschiedenen Sachgebieten.

---

# Inhaltsverzeichnis

Autorin .....	5
<b>1 Einleitung .....</b>	<b>9</b>
<b>2 Klassifizierung und Nomenklatur .....</b>	<b>11</b>
<b>3 Vermehrung.....</b>	<b>13</b>
<b>4 Taxonomie.....</b>	<b>19</b>
<b>5 Pathogenitätsmechanismen .....</b>	<b>25</b>
<b>6 Wachstum, Ernährung und Stoffwechsel.....</b>	<b>27</b>
<b>7 Hefen zur industriellen Nutzung .....</b>	<b>31</b>
7.1 Backhefen.....	32
7.2 Bierhefen.....	34
7.3 Weinhefen .....	36
7.4 Brennerhefen .....	37
7.5 „Teepilze“ und „Kefirpilze“ .....	40
7.6 Nährhefen und Selenhefen.....	41
7.7 Hefen als single cell Protein.....	42
7.8 Hefen als Probiotika und Pharmazeutika .....	42
7.9 Hefen als Modellorganismen der Zellbiologie.....	44
<b>8 Hefen als Kontaminanten .....</b>	<b>47</b>
8.1 Milcherzeugnisse .....	48
8.2 Fleisch- und Wurstwaren.....	48
8.3 Fischerzeugnisse .....	49
8.4 Pickles und Präserven auf Essigbasis, milchsauer vergorenes Gemüse.....	49
8.5 Zucker, Zuckerwaren, Konfitüre, Honig, Fruchtkonzentrate, Most.....	49
8.6 Trockenobst.....	51
8.7 Bier .....	51
8.8 Wein.....	51

9	Nachweis.....	53
10	Identifizierung .....	57
11	Aufbewahrung .....	61
	Literatur.....	63
	Sachwortverzeichnis.....	65