

DGF-Einheitmethoden	Gesamtübersicht
Seite 1/3	

<h2 style="text-align: center;">Gesamtübersicht</h2> <p style="text-align: center;">Stand 2014</p>
--

Vorwort  
Gesamtübersicht  
Mitarbeiterverzeichnis  
Lieferanten/Bezugsquellen

**Allgemeine Angaben** ..... **Abteilung A**  
Einführung ..... A-I  
Beurteilung analytischer Verfahren ..... A-II  
Beschaffenheit von Chemikalien und Geräten ..... A-III

**Fett-Rohstoffe** ..... **Abteilung B**  
Ölsaaten und -früchte ..... B-I  
Ölkuchen und Schrote ..... B-II

**Fette** ..... **Abteilung C**  
Probenahme ..... C-I  
Qualitative Prüfungen ..... C-II  
Bestimmung der Haupt- und Nebenbestandteile ..... C-III  
Physikalische Prüfungen ..... C-IV  
Chemische Kennzahlen ..... C-V  
Spezielle Verfahren ..... C-VI

**Technische Fettsäuren (auf CD)** ..... **Abteilung D**  
Allgemeines ..... D-I  
Qualitative Prüfungen ..... D-II

Das aktuelle Gesamtinhaltsverzeichnis kann als pdf-Datei von der Homepage der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) [www.dgfett.de/methods](http://www.dgfett.de/methods) heruntergeladen werden.

Gesamtübersicht	DGF-Einheitsmethoden
	Seite 2/3

Physikalische Prüfungen . . . . .	D-III
Chemische Prüfungen . . . . .	D-IV
<b>Glycerin (auf CD) . . . . .</b>	<b>Abteilung E</b>
Allgemeines . . . . .	E-I
Qualitative Prüfungen . . . . .	E-II
Physikalische Prüfungen und Bestimmungen von Bestandteilen . . . . .	E-III
<b>Fettbegleitstoffe . . . . .</b>	<b>Abteilung F</b>
Phospholipide . . . . .	F-I
Fettlösliche Vitamine . . . . .	F-II
Sterine . . . . .	F-III
<b>Seifen und Seifenerzeugnisse (auf CD) . . . . .</b>	<b>Abteilung G</b>
Allgemeines . . . . .	G-I
Untersuchungsgang . . . . .	G-II
Einzelbestimmungen . . . . .	G-III
<b>Tenside . . . . .</b>	<b>Abteilung H</b>
Allgemeines . . . . .	H-I
Physikalische Prüfungen . . . . .	H-II
Allgemeine chemische Prüfungen . . . . .	H-III
Anionaktive Stoffe . . . . .	H-IV
Kationaktive Stoffe . . . . .	H-V
Nichtionische Stoffe . . . . .	H-VI
Amphotere Stoffe . . . . .	H-VII
Trennung von Gemischen . . . . .	H-VIII
<b>Fetteiche Lebensmittel . . . . .</b>	<b>Abteilung K</b>
Margarine, Half fettmargarine und andere Margarineerzeugnisse . . . . .	K-I
Mayonnaisen und emulgierte Soßen . . . . .	K-II
Fetteiche Lebensmittel . . . . .	K-III

Das aktuelle Gesamtinhaltsverzeichnis kann als pdf-Datei von der Homepage der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) [www.dgfett.de/methods](http://www.dgfett.de/methods) heruntergeladen werden.

DGF-Einheitmethoden	Gesamtübersicht
Seite 3/3	

<b>Wachse (auf CD) .....</b>	<b>Abteilung M</b>
Allgemeines .....	M-I
Qualitative Prüfungen .....	M-II
Physikalische Prüfungen .....	M-III
Chemische Kennzahlen .....	M-IV
Bestimmung einzelner Bestandteile .....	M-V
Spezielle Verfahren .....	M-VI

Das aktuelle Gesamtinhaltsverzeichnis kann als pdf-Datei von der Homepage der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) [www.dgfett.de/methods](http://www.dgfett.de/methods) heruntergeladen werden.