

VERZEICHNIS DER TABELLEN

<i>Tabelle 1: Untersuchungen zur Keimzahl von Rohmilch</i>	6
<i>Tabelle 2: Lebensmittelinfektionen durch enteropathogene E. coli</i>	14
<i>Tabelle 3: L. monocytogenes-Erkrankungen durch Milch und Milchprodukte</i>	20
<i>Tabelle 4: Zusammenfassung von Untersuchungsergebnissen über das Vorkommen von Listeria monocytogenes in Rohmilch</i>	24
<i>Tabelle 5: Salmonellosen durch Milch und Milchprodukte</i>	27
<i>Tabelle 6: Vorkommen von Salmonella spp. in Rohmilch</i>	30
<i>Tabelle 7: Vorkommen von Salmonella spp. in Rohmilchprodukten</i>	31
<i>Tabelle 8: Lebensmittelintoxikationen durch S. aureus in Milch und Milchprodukten</i>	33
<i>Tabelle 9: Vorkommen und durchschnittliche Keimzahlen von S. aureus in Rohmilch in Afrika</i>	35
<i>Tabelle 10: Bacillus cereus-Lebensmittelvergiftungen durch Milchprodukte</i>	42
<i>Tabelle 11: Reaktionen zur Identifizierung von Listeria spp.</i>	58
<i>Tabelle 12: Übersicht über angewandte Standards</i>	63
<i>Tabelle 13: Entfernungen zwischen Produzenten und Zwischenhändlern (in km und h)</i>	67
<i>Tabelle 14: Entfernungen zwischen Zwischenhändlern und Märkten (in km und h)</i>	67
<i>Tabelle 15: Probenzahl Rohmilch</i>	68
<i>Tabelle 16: Probenzahl fermentierte Milch</i>	68
<i>Tabelle 17: Anteile aerober Gesamtkeimzahlen in Rohmilch in Qualitätsgruppen</i>	70
<i>Tabelle 18: Anteile coliformer Keime in Rohmilch in Qualitätsgruppen</i>	70
<i>Tabelle 19: Anteile coliformer Keime in fermentierter Milch in Qualitätsgruppen</i>	71
<i>Tabelle 20: Anteile von E.coli in Rohmilch in Qualitätsgruppen</i>	71
<i>Tabelle 21: Anteile von E.coli in fermentierter Milch in Qualitätsgruppen</i>	72
<i>Tabelle 22: Anteile von Koagulase-positiven Staphylokokken in Rohmilch in Qualitätsgruppen</i>	73
<i>Tabelle 23: Anteile von Koagulase-positiven Staphylokokken in fermentierter Milch in Qualitätsgruppen</i>	73
<i>Tabelle 24: Anteile von Hefen und Schimmelpilzen in fermentierter Milch in Qualitätsgruppen</i>	75
<i>Tabelle 25: Vergleich der hygienischen Qualität von Rohmilch in Gambia, Guinea und Senegal</i>	85
<i>Tabelle 26: Vergleich der hygienischen Qualität von fermentierter Milch in Gambia, Guinea und Senegal</i>	86

VERZEICHNIS DER ABBILDUNGEN

<i>Abbildung 1: Modelle kurzer und längerer Vermarktungswege für Milch in Gambia</i>	66
<i>Abbildung 2: Anteile aerober Gesamtkeimzahlen entlang der Produktionskette</i>	77
<i>Abbildung 3: Anteile coliformer Keime in Rohmilch entlang der Produktionskette</i>	78