

9. Literaturverzeichnis

„Alkaloidhaltige Genussmittel, Gewürze, Kochsalze“ (1974)

Handbuch der Lebensmittelchemie VI. Band

Hrsg. Böhmer, Juckenack, Tillmann, 427 –599

ABDALLA, A. E. und J. P. ROOZEN (2001)

The effects of stabilised extracts of sage and oregano on the oxidation of salad dressings

Eur. Food Res. Technol., **212**, 551 – 560

AKTUĞ S. E. und M. KARAPINAR (1986)

Sensitivity of some common food poisoning bacteria to thyme, mint and bay leaves

Int. J. Food Microbiol., **3**, 349 – 345

BAGAMBOULA, C. F., M. UYTENDAELE, J, DEBEVERE. (2003)

Antimicrobial Effect of Spices and Herbs on *Shigella sonnei* and *Shigella flexneri*

J. Food Protection, **66** (4), 668 – 673

BARTELS, H. und R. HADLOK (1966)

Organoleptische und bakteriologische Untersuchungen von Gewürzextrakten aus Naturgewürzen

Fleischwirtschaft, **3**, 234

BAXTER, R. und W. H. HOLZAPFEL (1982)

A microbial investigation of selected spices, herbs and additives in south afrika

J. Food Science, **47**, 570 - 574

BAYLIS, C. L., S. MAXPHEE, R. P. BETTS (2000)

Comparison of methods for the recovery and detection of low levels of injured *Salmonella* in ice cream and milk powder

Letters in Appl. Microbiol., **38**, 31 – 44

BECKMANN, G., D. KÖSZEGI, B. SONNENSCHNEIN, R. LEIMBECK (1996)

Zum mikrobiellen Status von Kräutern und Gewürzen

Fleischwirtschaft, **76** (3), 240 - 243

BLACKBURN, C., L. M. CURTIS, L. HUMPHESON, C. BILLON, P. J. McCLUTE (1997)

Development of thermal inactivation models for salmonella enteritidis and e. coli 0157:H7 with temperature, pH and NaCl as controlling factors

Int. J. Food Microbiol., **38**, 31 – 44

CAREAGA, M., E. FERNANDEZ, L. DORANTES, L. MOTA, M. E. JARAMILLO, H. HERNANDES-SANCHEZ (2003)

Antibacterial activity of Capsicum extract against Salmonella typhimurium and Pseudomonas aeruginosa inoculated in raw beef meat

Int. J. Food Microbiol., **83**, 331 – 335

CHEN, J. und M. W. GRIFFITHS (1996)

Luminescent salmonella strains as real time reporters of growth and recovery from sublethal injury in food

Int. J. Food Microbiol., **31**, 27 – 43

COLLIER, W. A. und Y. NITTA (1930)

Über die Wirkung ätherischer Öle auf verschiedene Bakterienarten

Zeitschrift für Hygiene, 111, 304 - 311

CORETTI, K. (1955)

Der Keimgehalt von Gewürzen

Fleischwirtschaft, **7**, 305 – 308

CUTTER, C. N. (2000)

Antimicrobial effects of herb extracts against e. coli 0157:H7, listeria monocytogenes, and salmonella typhimurium associated with beef

J. Food Protection, **63** (5), 601 – 607

D´Aoust, J-Y. (1994)

Salmonella and the international food trade
Int. J. Food Microbiol., **24**, 11-31

DE BOER, E, W. M. SPIEGELENBERG, F. W. JANSSEN. (1985)

Meeting at delft on 17 November 1983
Microbiology of Spices and Herbs
Antonie van Leeuwenhoek, **51**, 435 – 438

DEANS, S. G. und K. P. SVOBODA (1989)

Antibacterial activity of summer savory (*satureja hortensis* L.) essential oil and its constituents
J. Horticultural Science, **20**, 49 – 53

DEL CAMPO, J., M.-J. AMIOT, CH. NGUYEN-THE (2000)

Antimicrobial effect of rosemary extracts
J. Food Protection, **63** (10), 1359 – 1368

DELAQUIS, P. J., K. STANICH, B. GIRARD, G. MAZZA (2001)

Antimicrobial activity of individual and mixed fractions of dill, cilantro, coriander and eucalyptus essential oils
Int. J. Food Microbiol., **74**, 101 – 109

DOYLE, M. E. und A. S. MAZZOTTA (2000)

Review of studies on the thermal resistance of salmonellae
J. Food Protection, **63** (6), 779 – 795

EL KHATEIB, T., U. SCHMIDT, L. LEISTNER (1985)

Hemmung von Salmonellen durch Knoblauch und Zwiebeln in ägyptischen Hackfleisch „Kofta“
Mitteilungsblatt BaFF-Kulmbach, **87**, 6293 – 6295

EL KHATEIB, T. und A. EL-RAHMAN (1987)

Effect of garlic and lactobacillus plantarum on growth of salmonella typhimurium in egyptian fresh sausages

J. Food Protection, **50** (4), 310 – 311

FARAG, R. S., Z. Y. DAW, F. M. HEWEDI, G. S. A. EL-BAROTY (1989)

Antimicrobial activity of some egyptian spice essential oils

J. Food Protection, **52** (9), 665 – 667

FORSTREUTER-KÜNSTLER, M. und B. AHLERT (1984)

Hemmung von Mikroorganismen durch Gewürzinhaltsstoffe

Lebensmittelchem. Gerichtl. Chem., **38**, 143 – 145

FREY, W. (1999)

Salmonellen in Gewürzen (Vorkommen, Analytik, Prävention)

Raps & Co, Fachinformation

FUCHS, H. (1958)

Wirken flüssige Gewürzauszüge, die aus natürlichen Gewürzen hergestellt worden sind, antimikrobiell?

Berlin: Freie Universität Berlin, Fachbereich Veterinärmedizin, Diss.

GACHNIAN, R. und I. ASSENOW, (ohne Jahresangabe)

Heilpflanzen in der Veterinärmedizin

Verlag: WBV mbH & CoKg, Sofia

Geheimnisse und Heilkräfte der Pflanzen (1980)

Verlag: Das Beste, Zürich, 2. Auflage

GERHARDT, U. (1990)

Entwicklungsgeschichte der Gewürze

In: „Gewürze in der Lebensmittelindustrie“, Behr’s Verlag, Hamburg

HAMMER, K. A., C. F. CARSON, T. V. RILEY (1999)

Antimicrobial activity of essential oils and other plant extracts

J. Appl. Microbiol., **86**, 985 – 990

HARGREAVES, L. L., B. JARVIS, A. P. RAWLINSON, J. M. WOOD (1975)

The antimicrobial effect of spices, herbs and other food plants

Scientific & Technical Surveys, **88**, 1 - 56 (12)

HARTGEN, H. UND D. I. KAHLAU (1985)

Bedeutung der Koloniekeimzahl bei Haushaltsgewürzen

Fleischwirtschaft, **65** (1), 99 – 102

HENNER, S., H. HARTGEN, W. KLEIN, M. SCHNEIDERHAN (1983)

Mikrobiologischer Status von Gewürzen für Fleischerzeugnisse

Fleischwirtschaft, **63**, 1051 - 1053 (6)

HILI, P., C. S. EVANS, R. G. VENESS (1997)

Antimicrobial action of essential oils: the effect of dimethylsulphoxide on the activity of cinnamon oil

Letters Appl. Microbiol., **24**, 269 – 275

HILLE, J. (1937)

Der Keimgehalt der Gewürze Majoran, weißer Pfeffer, Nelken und seine Bedeutung in der Wurstfabrikation

Berlin: Freie Univ., Fachbereich Veterinärmedizin, Diss.

ICMSF (1994)

Spices, dry soups and oriental flavourings

In: „Micro-Organisms in Foods 6“, Microbial Ecology of Food Commodities, ICMSF, Blackie Academic & Professional (Verlag), 274 – 291

JULSETH, R. M. und R. H. DEIBEL (1974)

Microbial profile of selected spices and herbs

J. Milk Food Technol., **37**, 414 – 419 (8)

KARAPINAR, M. und S. E. AKTUĞ (1987)

Inhibition of foodborne pathogens by thymol, eugenol, menthol and anethole

Int. J. Food Microbiol., **4**, 161 – 166

KAUL, M. und N. TANEJA, (1989)

A note on the microbial quality of selected spices

J. Food Science Technol., **26** (3), 169 – 170

KNEIFEL, W. und E. BERGER (1994)

Microbiological criteria of random samplers of spices and herbs retailed on the
australian market

J. Food Protection, **57** (10), 893 – 901

KOIDIS, P., E. IOSSIFIDOU, A. ABRAHAM, I. AMBROSIADIS (2000)

The effectiveness of different spices, as inhibitors for e. coli 0157:H7, in nutrient broth
stored at 4°C and 12°C

Archiv für Lebensmittelhygiene, **51**, 129 – 152

KOUCHKI, G. A. M. (1968)

Über die bakteriostatische und bakterizide Wirkung der Gewürze

Köln: Aus der medizinischen Klinik, Diss.

KRISHNASWAMY, M. A. (1975)

Preliminary observations on the survival of salmonella in curry, sambar, coriander
and redchilly powders

J. Food Science Technol., **12** (7/8), 195 - 196

MACHEY, B. M. und Ch. M. DERRICK (1982)

The effect of sublethal injury by heating, freezing, drying, and gamma-radiation on the duration of the lag phase of salmonella typhimurium

J. Appl. Bacteriology, **53**, 243 – 251

MAÑAS, P. et al. (2000)

Inactivation of salmonella enteritidis, salmonella typhimurium, and salmonella senftenberg by ultrasonic waves

J. Food Protection, **63** (4), 451 – 456

Marktentwicklung der Gewürzindustrie 2000

Amtl. Außenhandelsstatistik, 2001

Fachverband der Gewürzindustrie e. V., Bonn

NEUMAYR, L. und G. FORSTMEIER (1981)

Verteilung von Mikroorganismen in und auf Gewürzen am Beispiel von Pfeffer
Fleischwirtschaft, **61** (4), 630 - 632

NYCHAS, G.-J. und C. C. TASSOU (2000)

Traditional preservatives – oils and spices

Encyclopedia of Food Microbiology, Eds.: R. Robinson, C. Batt, P. Patel

OBERDIECK, R. (1992)

Cardamom

Fleischwirtschaft, **72** (12), 1657 - 1663

ÖZCAN, M. und O. ERKMEN (2001)

Antimicrobial activity of the essential oils of turkish plant spices

Eur. Food Res. Technol., **212**, 658 – 660

PAFUMI, J. (1986)

Assesment of the microbiological quality of spices and herbs
J. Food Protection, **49** (12), 958 – 963

POHJA, M. S. (1957)

Vergleichende Untersuchungen über den Mikrobengehalt fester und flüssiger
Gewürze
Fleischwirtschaft, **9**, 547 - 550

ROSENBERGER, A. und H. WEBER (1993)

Keimbelastung von Gewürzproben, mikrobiologischer Status im Hinblick auf Richt-
und Warnwerte
Fleischwirtschaft, **73** (8), 830 – 833

SAGDIC, O., A. KUSCU, M. ÖZCAN, S. ÖZCELİK (2002)

Effects of turkish spice extracts at various concentrations on the growth of e. coli
0157:H7
Food Microbiol., **19**, 473 – 480

SALZER, U.-J., U. BRÖKER, H.-F. KLIE, H.-U. LIEPE (1977)

Wirkung von Pfeffer und Pfefferinhaltsstoffen auf die Mikroflora von Wurstwaren
Fleischwirtschaft, **11**, 2011 - 2021

SATCHELL, F., V. R. BRUCE, G. ALLEN, W. H. ANDREWS, H. R. GERBER (1989)

Microbiological survey of selected imported spices and associated fetal pellets
specimens
J. Assoc. off. Anal. Chem., **72** (4), 632 - 637

SEKIYAMA, Y., Y. MUZUKAMI, D. SHE, H. DONG, T. UEMURA (1994)

Antimicrobial activity of mustard extract against food poisoning bacteria
Jpn. J. Food Microbiol., **11** (2), 133 – 136

SEYED, M., M. HANIF, F. M. CHAUDHARY, M. K. BHATTY (1986)

Antimicrobial activity of essential oil of the umbelliferae family part I

Pakistan J. Sci. Ind. Res., **29** (3), 183 - 188

SHELEF, L. A. (1984)

Antimicrobial effects of spices

J. Food Safety, **6**, 29 – 44

SHELEF, L. A., O. A. NAGLIK, D. W. BOGEN (1980)

Sensitivity of some common food-borne bacteria to the spices sage, rosemary and allspice

J. Food Science, **45**, 1042 - 1044

SIEMS, H. (1974)

Verfahren zur Kultivierung von sublethal geschädigten Salmonellen in Lebensmitteln

Berl. Münch. Tierärztl. Wschr., **87**, 273 – 276

SNYDER, O. P. (1997)

Antimicrobial effects of spices and herbs

www.hi-tm.com/documents/spices.html., **11**

SRIVASTAVA, K. C., A. D. PERERA, H. O. SARIDAKIS (1982)

Bacteriostatic effects of garlic sap on gram negative bacteria – an in vitro study

Lebensmittel Wiss. Technol., **15**, 74 –76

STIEGLER, S. (2001)

Einfluss der Gewürze Thymian, Rosmarin und Majoran auf die Verderbnisflora von Zubereitungen aus Hackfleisch

Wien: Institut f. Fleischhygiene, Fleischtechnologie und Lebensmittelwissenschaften, veterinärmedizinische Universität, Diss.

TASSOU, C. C., K. KOUTSOUMANIS, G.-J. E. NYCHAS (2000)

Inhibition of salmonella enteritidis and staphylococcus aureus in nutrient broth by mint essential oil

Food Res. International, **33**, 273 – 280

TESDORPF, P. und T. TESDORPF-SICKENBERGER (1915)

Das medizinische Lehrgedicht der hohen Schule zu Salerno (Regimen sanitatis Salerni)

Verlag: Kohlhammer, Berlin, Stuttgart, Leipzig

THANGAMANI, R., R. MATTADA, R. SANKARAN (1975)

Microbial contamination in spices

Indian Food Packer, **29** (2), 11-13

UPMANN, M., S. STIEGLER, J. NOVAK, G. KRÜGER (2000)

Einfluss von gerebeltem Oregano, Thymian, Rosmarin und Majoran auf die Entwicklung der Verderbnisflora in Zubereitungen in Hackfleisch

41. Tagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG, Poster

WALZ, E. (1956)

Ein eindrucksvolles Beispiel von Verkeimung in der Fleischwirtschaft verwendeter Gewürze

Archiv für Lebensmittelhygiene, **11/12**, 138 - 143

WEBER, H. (1997)

Mikrobiologie von Gewürzen, Gewürzprodukten und Aromen

In: „Mikrobiologie der Lebensmittel, Lebensmittel pflanzlicher Herkunft“, Hrsg. : G. Müller, Behr's Verlag, 1. Auflage, 373 - 393

WERNEREY, U. und Th. ZIMMERMANN (1981)

Vergleichende quantitative Untersuchungen zum Nachweis subletal geschädigter Salmonellen in Tierkörpermehlen

Berl. Münch. Tierärztl. Wschr., **94**, 14 – 16

ZAICA, L. L. (1988)

Spices and herbs: their antimicrobial activity and its determination

J. Food Safety, **9**, 97 – 118

ZIMMERMANN, Th. und U. WERNEREY (1979)

Untersuchungen zum Nachweis durch Hitzebehandlung sublethal geschädigter Salmonellen

Berl. Münch. Tierärztl. Wschr., **92**, 441 – 445

ZSCHALER, R. (1979)

Nachweis von Mikroorganismen, Untersuchungskriterien bei getrockneten sowie bei begasten Lebensmitteln

Ernährungswirtschaft, Lebensmitteltechnik, **9**, 61 - 65