

# Gruppen von Lebensmitteln nach dem Grad ihrer Verarbeitung nach Prof. Kollath

Lebensmittel			Nahrungsmittel		
Natürlich, unverändert	Mechanisch verändert	Fermentiert	Erhitzt	Konserviert	Präpariert
<b>Pflanzliche Lebens- und Nahrungsmittel</b>					
<b>Samen I</b> Ölsaaten, Nüsse Mandeln, Oliven	<b>Öle</b> Zerkleinerte Ölsaaten	<b>Eigenfermente</b> Hefe, Bakterien	<b>Gebäcke</b> aus Vollkorn	<b>Gebäcke</b> Dauerbackwaren auch aus Vollkornmehl	<b>Pflanzliche Präparate, Fabrikfette</b> Raffinierte Öle, Margarinen, Eiweißpräparate
<b>Samen II</b> Getreide	<b>Mahlprodukte</b> Vollkornmehl, Schrote	<b>Breie</b> ungekocht aus Vollkorn, Frischkornbrei	<b>Breie</b> gekocht aus Vollkorn		<b>Alle Fabrik- zuckerarten</b>
<b>Früchte</b> <b>Honig</b>	<b>Salate aus Obst</b> naturtrübe Säfte	<b>Gärsäfte</b>	<b>Früchte</b> gekocht	<b>Frucht-konserven</b> Marmeladen	<b>Auszugsmehl- produkte,</b> Stärke, Grieß, Nudeln, geschälter Reis, Aromastoffe, Vitamine, Fermente, Nährsalze u. a. m
<b>Gemüse</b>	<b>Salate aus Gemüse</b>	<b>Gärgemüse</b> Sauerkraut	<b>Gemüse</b> gekocht	<b>Gemüse- konserven</b>	

# Gruppen von Lebensmitteln nach dem Grad ihrer Verarbeitung nach Prof. Kollath

Lebensmittel			Nahrungsmittel		
Natürlich, unverändert	Mechanisch verändert	Fermentiert	Erhitzt	Konserviert	Präpariert
<b>Tierische Lebens- und Nahrungsmittel</b>					
<b>Eier</b>	<b>Blut</b>	<b>Fleisch</b> Schabefleisch	<b>Fleisch</b> Fisch	<b>Tierkonserven</b> Wurst	<b>Tierpräparate</b>
<b>Milch</b>	<b>Milch-produkte</b>	<b>Gärmilch</b> Quark, Käse	<b>Gekochte Milch</b> und Produkte daraus	<b>Milch-konserven</b> H-Milch, H-Sahne	<b>Milchpräparate</b> Säuglingsnahrung, Trockenmilch
<b>Getränke</b>					
<b>Quellwasser</b>	<b>Leitungswasser</b>	<b>Gärgetränke</b> z. B. Most, Wein, Bier	<b>Extrakte</b> Teearten, Brühe	<b>Kunstwein</b>	<b>Destillate,</b> künstliches Mineralwasser, Branntwein