

Dipl.-Ing. Helmut REINER

Ingenieurbüro für Lebensmittel- und Biotechnologie
Grünentorgasse 19 / 12
A 1090 Wien
UID ATU 40632703

tel + fax 0043 1 310 59 62 mobil 0699 13105962
eMail: helmut.reiner@teleweb.at



März 2018

Qualitätscharakterisierung pflanzlicher Lebensmittel Recherchen, Auftragsarbeiten und Fortbildungen zu den Rohstoffen des Pflanzenreichs und deren Wertschöpfungsketten



Getreide: Im Mai 2014 erschien im Pustet-Verlag das Sachbuch: Rita Kichler, Helmut Reiner: Roggen und Schwarzbrot; einige Kapitel zur Geschichte der Roggensorten und zu den Mühlen in Österreich möchte ich weiter ausarbeiten; außerdem über Hirsen, Reis und Mais in Österreich, Fingerhirse in Uganda u.a.

Hülsenfrüchte: Soja, Linsen, Erbsen, Bohnen, Lupinen, Ackerbohnen, auch über mediterrane und tropische Hülsenfrüchte: Guarkernmehl und Johannisbrotkernmehl, über Inhaltsstoffe der Hülsenfrüchte und ihre Nutzung.

Nüsse und Ölsaaten: Raps und Rübsen, alle heimischen Ölsaaten, Nüsse (Walnuss, Haselnuss) und Saaten, speziell Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne und deren Verarbeitung, wissenschaftlich vertieft zur Geschichte und Botanik von *Brassica rapa*.

Gewürze, Kaffee und Tee: Senf (Brauner-, Schwarzer- und Gelber-Senf), Capsicum-Arten, Zimt, Muskatnuss und Nelke; Geschichte der Warenkunde, über die Rohstoffe des Pflanzenreichs, Alkaloide, Wertschöpfungsketten von Robusta-Kaffee aus Afrika, Tee aus Sri Lanka, Chemie der Inhaltsstoffe von Gummi und Harzen.



Gemüse und Kräuter: alle Brassica-Gemüse und Kräuter (Kresse), Kohl, Rüben, Krautengerrübe (Inhaltsstoffe Glucosinolate), Cichorium, Chili, Spinat, über Wildpflanzen in Österreich und deren Nutzung (Botanische Exkursionen)



Obst und Beeren: Inhaltsstoffe und Aromen, Sorten und Kultur von Apfel, Birne, Marille, Zwetschke, Kirsche, Weichsel, Erdbeeren u.a., auch tropisches Obst, wie Mango, Banane, Durian u.a.

Wien, März 2018

<http://www.helmutreiner.at>