

Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie

Abteilung Pflanzliche Erzeugung

Gustav-Kühn-Straße 8, 04159 Leipzig

Internet: <http://www.smul.sachsen.de/lfulg>

Bearbeiter: Dr. Hartmut Kolbe

E-Mail: hartmut.kolbe@smul.sachsen.de

Tel.: 0341 9174-149 Fax: 0341 9174-111

Einflussfaktoren auf Ertrag und Inhaltsstoffe der Kartoffel

XI. Literaturverzeichnis

- ADLER, G. (1971): Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse. Verlag Paul Parey, Berlin
- AEPPLI, A. (1979): Einfluß von Sorte, Erntetermin und Standort auf die Blauempfindlichkeit der Kartoffeln sowie Beziehungen zwischen Blaufleckigkeit und Knollenrespiration. Diss., TH Zürich, Schweiz
- AEPPLI, A., R. KELLER & F. SCHWENDIMANN (1981): Einfluß des Erntetermins auf die Blauempfindlichkeit von Kartoffelknollen. Z. Acker- und Pflanzenbau 150, 372 - 381
- AIGN, W. (1977): Ernährungsphysiologische Relevanzen der Veränderungen bei der Nacherntebehandlung von Kartoffeln, Obst und Gemüse. Landwirtschaftliche Forschung SH 341, 164 - 173
- ANONYM (1988): Ernährungsbericht 1988. Dt. Gesell. f. Ernährung, Frankfurt a. M.
- ANONYM (1995): Lexikon der Biochemie und Molekularbiologie. Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg
- ARNHEIM, K., et al. (1994): Herder-Lexikon der Biologie. Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg
- AUGUSTIN, J., S.R. JOHNSON, C. TEITZEL, R.B. TOMA, R.L. SHAW, R.H. TRUE, J.M. HOGAN & R.M. DEUTSCH (1978): Vitamin composition of freshly harvested and stored potatoes. Journal of Food Science 43, 1566 - 1574
- AUGUSTIN, J., R.E. McDOLLE & G.C. PAINTER (1977): Influences of fertilizer, irrigation, and storage treatments on nitrate-N content of potato tubers. Am. Potato J. 54, 125 - 136
- BAIER, E. (1986): Eine Literaturstudie über die Veränderung der Textur von Kartoffeln beim Garen. Hauswirtsch. Wiss. 34, 79 - 86
- BALTES, W. (1980): Die Bedeutung der Maillardreaktion für die Aromabildung in Lebensmitteln. Lebensmittelchemie u. gerichtl. Chemie 34, 39 - 47
- BARKER, J. & L.W. MAPSON (1950): The ascorbic acid content of potato tubers. II. The influence of the temperature of storage. New Phytologist 49, 283 - 303
- BAUMGARTNER, M., E.R. KELLER & F. SCHWENDIMANN (1982): Einfluß von Klimafaktoren auf die Blauempfindlichkeit von Kartoffelknollen. Z. Acker- und Pflanzenbau 151, 185 - 198
- BAUMGARTNER, M., E.R. KELLER & F. SCHWENDIMANN (1983): Versuch einer Charakterisierung von Blaustabilität und Blaulabilität bei der Kartoffel durch Knolleneigenschaften. Potato Research 26, 17 - 30
- BELITZ, H.-D. & W. GROSCH (1992): Lehrbuch der Lebensmittelchemie. Springer-Verlag, Berlin
- BERGMANN, W. (1993): Ernährungsstörungen bei Kulturpflanzen. Gustav Fischer Verlag, Stuttgart
- BERGTHALLER, W., B. PUTZ & H.-D. OCKER (1986): Der Einfluß der Verarbeitung auf die Nitratkonzentration in Produkten der Kartoffelverarbeitung. Kartoffelbau 37, 337 - 341

- BERKELEY, H.D & T. GALLIARD (1974): Lipids of potato tubers. III. Effects of growth and storage on lipid content of the potato tuber. *J. Sci. Fd. Agric.* 25, 861 - 867
- BODIN, F.-K. (1984): Kartoffellagerung ohne Qualitätsverluste. KTBL-Schrift 294. Landwirtschaftsverlag, Münster
- BRAUN, I. (1989): Einfluß von physiologischer Ausreife und Lagerung auf einige qualitätsbestimmende Inhaltsstoffe verschiedener Kartoffelsorten unter besonderer Berücksichtigung der Zellwandsubstanzen und ihre Bedeutung für die Verarbeitung zu Kartoffeltrockenprodukten. Dissertation, Göttingen
- BROUWER, W., K. CAESAR & L. STÄHLIN (1976): Die Kartoffel. In: W. BROUWER: Handbuch des speziellen Pflanzenbaues. Bd. II. Paul Parey, Berlin.
- CHERIF, A. (1973): Métabolisme des lipides das le tubercule de pomme de terre. 1. Evolution des lipides au cours de la conservation des tubercules. *Potato Res.* 16, 126 - 147
- CHINOY, J.J. (1984): The role of ascorbic acid in growth, differentiation and metabolism of plants. Martinus Nijhoff/ Dr. W. Junk Publishers, The Hague
- COBB, A.H. (1996): A review of enzymatic and non-enzymatic browning in stored tubers. Abstracts of Triennial Conference of EAPR 13, 39 - 40
- CORTUFO, C. & Ph. LUNSETTER (1964): The fatty acids of potato tubers (*Solanum tuberosum*). *American Potato J.* 41, 18 - 22
- ETMAN, A.-W.A. (1982): Untersuchungen zur Qualität des Kartoffeleiweißes unter dem Einfluß von Stickstoffdüngung und Sorte. Diss., München
- FRANZKE, C. (1992): Lehrbuch der Lebensmittelchemie. 1. Lebensmittelinhaltsstoffe. Akademie-Verlag, Berlin
- FRÖLEKE, H. (1971): Ernährungswirtschaftliche und ernährungsphysiologische Aspekte des Verbrauchs von Kartoffeln und Kartoffelerzeugnissen in der Bundesrepublik Deutschland. Dissertation, Bonn
- GALLIARD, T., H. D. BERKLEY & J. A. MATTHEW (1975): Lipids of potato tubers. Effects of storage temperature on total, polar and sterol lipid content and fatty acid composition of potato tubers. *J. Sci. Fd. Agric.* 26, 1163 - 1170
- GRASSERT, V. & W. BARTEL (1987): Untersuchungen zum Nitratgehalt von Kartoffelknollen. *Kartoffelforschung aktuell, Groß Lüsewitz*, 63 - 72
- GRASSERT, V., J. VOGEL & W. BARTEL (1988): Untersuchungen zum Nitratgehalt des DDR-Kartoffelsortiments. *Feldwirtschaft* 29, 321 - 322
- HAASE, N.U. & B. PUTZ (1991): Sortenspezifische Einflüsse auf die Qualität der Kartoffelstärke. *VDLUFA-Kongreßberichte* 103, 575 - 580
- HAENEL, H. (1979): Energie- und Nährstoffgehalt von Lebensmitteln. VEB Verlag Volk und Gesundheit, Berlin
- HAESLER, E. (1980): Ursachen und Verlauf der enzymatischen Bräunung von Kartoffelknollen verschiedener Sorten und Reifegrade. Dissertation, Braunschweig
- HALLBERG, M.L. (1989): Lipid degradation during production and storage of potato granules. Diss., Göteborg, Schweden (Report Nr. 566)
- HESS, D. (1988): Pflanzenphysiologie. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart
- HILLER, L.K., D.C. KOLLER & R.E. THORNTON (1985): Physiological disorders of potato tubers. In: P.H. Li: *Potato physiology*. Academic Press, Orlando, 389 - 455
- HIPPE, J. (1984): Einfluß stark differenzierter Nährstoffgaben auf die Bildung von N-Nitrosaminen, die Konzentration ihrer Vorstufen sowie auf die Gehalte einiger anderer wertbestimmender Inhaltsstoffe in Kartoffeln, Kohlrabi, Kopfsalat und Tomaten unter besonderer Berücksichtigung der quantitativen analytischen Erfassung von in diesem Zusammenhang bedeutenden niedermolekularen Stickstoffverbindungen. Dissertation, Göttingen
- HIPPE, J. (1996): Potato and nitrate: A short review. *EAPR-Abstracts* 13, 89 - 90
- HOFMANN, K. & P. ROSSMANITH (1994): Der Nitratgehalt bei Gemüse und mögliche Auswirkungen auf die Gesundheit des Menschen. *VDLUFA-Schriftenreihe* 38, Kongreßband 1994, 517 - 520

- HUGHES, J.C. & J.L. EVANS (1967): Studies on after-cooking blackening. IV. Field experiments. Eur. Potato Journal 10, 16 - 36
- HUGHES, J.C. & J.L. EVANS (1969): Studies on after-cooking blackening. V. Changes in after-cooking blackening and chemistry of Majestic and Ulster Beacon tubers during the growing season. Eur. Potato Journal 12, 26 - 40
- KAPOOR, A.C., S.L. DESBOROUGH & P.H. LI (1975): Potato tuber proteins and their nutritional quality. Potato Res. 18, 469
- KEIJBETS, M.J.H. (1974): Pectic substances in the cell wall middle lamella and the intercellular cohesion of potato tuber tissue during cooking. Dissertation, Wagenigen, Niederlande
- KEIJBETS, M.J.H. (1976): Chemische Zusammensetzung von Kartoffeln und Ihre Einflüsse auf das Zerkochen. ZFL 27, 245 - 248
- KEMPF, W., W. BERGTHALLER & B. PUTZ (1982): Der Reinproteinanteil am Rohproteingehalt von Kartoffeln und Kartoffelverarbeitungsprodukten. Kartoffel-Tagung 3, 51
- KOLBE, H. (1987): Untersuchungen zur Bedeutung des Nitratgehaltes in Kartoffelknollen. Kartoffelbau 38, 105 - 109
- KOLBE, H. (1990): Kartoffeldüngung unter differenzierten ökologischen Bedingungen. Einfluß von Blatt- und Bodendüngung sowie Sorte und Klima auf Erträge und Inhaltsstoffe der Knollen zur Erntezeit und nach kontrollierter Lagerung. Severin-Verlag, Göttingen
- KOLBE, H. (1993a): Acker- und pflanzenbaulicher, ökologischer und ökonomischer Vergleich verschiedener landwirtschaftlicher Bewirtschaftungssysteme unterschiedlicher Intensität und Schlußfolgerungen für weitere notwendige Untersuchungen unter besonderer Berücksichtigung der landwirtschaftlichen Bedingungen in den neunten Bundesländern. Literaturstudie. Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Bodenkultur und Pflanzenbau, Leipzig
- KOLBE, H. (1993b): Zusammenhang zwischen der chemischen Zusammensetzung von Kartoffelknollen und deren Veränderung im Verlauf einer Langzeitlagerung bei 4 °C. EAPR-Abstracts 12, 65 - 66
- KOLBE, H. (1994): Einfluß des Wetters auf Ertrag und Zusammensetzung der Kartoffel. Wissenschaftsverlag Vauk, Kiel
- KOLBE, H. (1995): Nährstoffversorgung und Qualität der Kartoffel. Potato Nutrition and Tuber Quality. Severin-Verlag, Göttingen
- KOLBE, H. (1997): Einflußfaktoren aus dem Feldanbau auf die Frischkartoffelqualität. In: E. PÖTKE & P. SCHUHMAN: Speisefrischkartoffeln. Qualität, Erzeugen, Erfassen, Lagern, Vermarkten. Buchedition Agrimedia, Holm, 31 - 41
- KOLBE, H. & K. MÜLLER (1986): Vergleichende Untersuchungen über semiquantitative und quantitative Methoden zur Bestimmung von Nitrat in Kartoffelknollen. Potato Research 29, 333 - 346
- KOLBE, H., & S. STEPHAN-BECKMANN (1997a): Development, growth and chemical composition of the potato crop (*Solanum tuberosum* L.). I. Leaf and stem. Potato Research 40, 111 - 129
- KOLBE, H., & S. STEPHAN-BECKMANN (1997b): Development, growth and chemical composition of the potato crop (*Solanum tuberosum* L.). II. Tuber and whole plant. Potato Research 40, 135 - 153
- KOLBE, H., J. HIPPE, G. OLTEANU & K. MÜLLER (1995): Relations between nitrogen, phosphorus and potassium concentrations at harvest time and changes in weight loss and chemical composition of potato tubers during long-term storage at 4 °C. Agribiological Research 48, 14 - 25
- KOLBE, H., K. MÜLLER, G. OLTEANU & T. GOREA (1995): Effects of nitrogen, phosphorus and potassium fertilizer treatments on weight loss and changes in chemical composition of potato tubers stored at 4 °C. Potato Research 38, 97 - 107
- KOLBE, H., S. MEINEKE & W.-L. ZHANG (1995a): Differences in long-term organic and mineral fertilization on potato tuber yield and chemical composition compared to model calculations. Agribiological Research 48, 63 - 73
- KOLBE, H., S. MEINEKE & W.-L. ZHANG (1995b): Kurz- und Langzeitwirkungen der mineralischen und organischen Düngung auf Erträge und Qualität von Kartoffeln. Infodienst 9/95, 64 - 67
- KOLBE, H., W.-L. ZHANG, H. SCHÄRER, T. WATHSACK & U. KÜNSCH (1993): Nitrate determination in plant, mushroom and algae species using an ion-selective electrode. Agribiol. Res. 46, 89 - 99

- KUISMA, P. & H. HAKKOLA (1996): Potassium fertilisation of potato in short growing season. Abstracts of the EAPR Triennial Conference 13, 654 - 655
- KYLE, W.S.A. (1976): Discolouration of potatoes and potato products. Proc. Inst. Food Sci. Techn. 9, 93 - 98
- LEE, Ch.Y. & J.R. WHITAKER (1995): Enzymatic browning and its prevention. ACS Symposium Series 600. American Chemical Society, Washington, DC, USA.
- LOH, J. & W.M. BREENE (1982): Between-species differences in fracturability loss: Comparison of the thermal behavior of pectin and cell wall substances in potato and Chinese Waterchestnut. Journal of Texture Studies 13, 381 - 396
- LOON, C.D. van & K. MÜLLER (1984): Einflüsse des Bodens und der Düngung auf den Ernährungswert der Kartoffel. Proceedings of the EAPR Triennial Conference 9, 71 - 79
- MARSCHNER, H. (1985): Einfluß von Standort- und Wirtschaftsbedingungen auf die Nitratgehalte in verschiedenen Pflanzenarten. Landwirtsch. Forschung, Kongreßband 1984, 16 - 33
- MATILE, Ph. (1981): Nitratgehalt im Stoffhaushalt der Pflanze. In: Nitrat im Gemüsebau und Landwirtschaft. Gottlieb-Duttweiler Institut, Rüslikon, 85 - 94
- MEINEKE, S. (1994): Vergleichende Untersuchungen zum Einfluß mineralischer, organischer sowie organisch-mineralischer Düngung auf einige qualitätsbestimmende Inhaltsstoffe in Kartoffeln, Möhren, Spinat und Tomaten aus mehrjährigen Feld- und Gefäßversuchen. Dissertation, Göttingen
- MENGEL, K. (1984): Aufnahme und Reduktion von Nitrat sowie Nitratgehalt in Pflanzen. Landwirtsch. Forschung, Kongreßband 1984, 146 - 157
- MONDY, N.I. & R.L. KOCH (1978): Influence of nitrogen fertilization on potato discoloration in relation to chemical composition. 1. Lipid, potassium, and dry matter content. J. Agric. Food Chem. 26, 666 - 669
- MÜLLER, K. (1975a): Veränderungen wertgebender Inhaltsstoffe in der Kartoffelpflanze und -knolle. Hefte für den Kartoffelbau 17. Schriftenreihe der Fördergemeinschaft der Kartoffelwirtschaft, Hamburg
- MÜLLER, K. (1975b): Chemisch und physiologisch bedingte Ursachen von Blaufleckigkeit, Rohbreiverfärbung und Kochdunklung der Kartoffel. Kali-Briefe, Fachgebiet 2, 11. Folge, 1 - 14
- MÜLLER, K. (1983): Zur Diskussion um den Nitratgehalt in der Kartoffel. Kartoffelbau 34, 202 - 204
- MÜLLER, K. (1988): Einfluß von Erntezeitpunkt, Lagerung und Verarbeitung auf Zellwandgerüstsubstanzen in Kartoffelknollen zur industriellen Verwertung geeigneter Sorten. II. Zwischenbericht zum Forschungsvorhaben Nr. 6948. Institut für Agrikulturchemie der Universität, Göttingen
- MÜLLER, K. (1991): Über die Bedeutung von Zellwandsubstanzen für die qualitative Eignung von Konsum- und Verarbeitungskartoffeln. Kartoffelbau 42, 414 - 416
- MUNZERT, M. (1989): Nitrat in Kartoffeln - eine Literaturstudie. Kartoffelbau 40, 184 - 188
- NEUBAUER, W. & G. PIENZ (1993): Nitrat in Speisekartoffeln. Neue Landwirtschaft 4/93, 30 - 32
- NEUBAUER, W., A. WESTPHAL & I. GRIESS (1991): Zur Ausprägung des Nitratgehaltes in Kartoffelknollen. Kartoffelbau 42, 56 - 59
- NITSCH, A. (1994): Vom Stäbchentest zur schlagspezifischen N-Düngung "N aktuell". Kartoffelbau 45, 119 - 126
- NITSCH, A. (1996): N-Düngung zu Kartoffeln in Wasserschutzgebieten. Kartoffelbau 47, 28 - 30
- NITSCH, A. & D. KLEIN (1992): Stickstoff- und Kaliumdüngung der Kartoffel. Kartoffelbau 43, 24 - 26
- NORWIG, P. (1990): Einfluß differenzierter Calcium- und Magnesiumversorgung auf einige wertgebende Inhaltsstoffe der Kartoffel unter besonderer Berücksichtigung zellwandbildender Bestandteile. Diplomarbeit. Institut für Agrikulturchemie der Universität, Göttingen
- OCKER, H.-D., J. BRÜGGEMANN, W. BERGTHALLER & B. PUTZ (1984): Schwermetallgehalte in Kartoffeln und Kartoffelerzeugnissen. Zeitschrift für Lebensmitteluntersuchung und -forschung 179, 322 - 329
- PAULUS, K. & W. SEIBEL (1976): Veränderung des Vitamin- und Mineralstoffgehaltes von Nahrungspflanzen durch technologische Maßnahmen. Ernährungs-Umschau 23, 116 - 123
- POHLOUDEK-FABINI, R. (1955): Studien über die Chemie und Physiologie der Citronensäure. Habil., Berlin.

- PUTZ, B. (1984): Über die Streuung der Zuckergehalte zwischen Einzelpflanzen und Einzelknollen bei der Kartoffel. Kali-Briefe 17, 173 - 185
- PUTZ, B. (1989): Kartoffeln. Züchtung, Anbau, Verwertung. Behr's Verlag, Hamburg
- PUTZ, B. & W. BERGTHALLER (1989): Nitrat in Kartoffeln. Kartoffelbau 40, 287 - 293
- PUTZ, B. & L. WEBER (1992): Nitrat in Kartoffeln. Abschlußbericht ABM-Nr. 179/90. Bundesanstalt für Getreide-, Kartoffel- und Fettforschung, Detmold
- REUST, W. & J. AERNY (1985): Determination of physiological age of potato tubers with using sucrose, citric and malic acid as indicators. Potato Res. 28, 251 - 261
- REXEN, B. (1976): Studies of protein of potatoes. Potato Res. 19, 189 - 202
- RINNO, G., H. GÖRLITZ, H. WAHL & K. EBERT (1972): Untersuchungen über den Einfluß der Mineraldüngung auf die Verfärbung der roh verarbeiteten Kartoffeln. Archiv Acker- u. Pflanzenbau u. Bodenkunde 16, 551 - 560
- ROGOZINSKA, I. (1985): Einfluß von Stickstoffdüngung und Lagerungsart auf Stärkegehalt und -qualität von Speisekartoffeln. Kartoffelbau 36, 340
- SCHALLER, K. & A. AMBERGER (1974): Zusammenhänge zwischen den für die Blaufleckigkeit der Kartoffelknolle verantwortlichen Inhaltsstoffen. Qual. Plant. - Pl. Fds. hum. Nutr. 24, 1/2, 191- 198
- SCHICK, R. & M. KLINKOWSKI (1961): Die Kartoffel. Bd. 1. VEB Deutscher Landwirtschaftsverlag, Berlin
- SCHIEMICHEN, C. (1977): Veränderungen im Lipid- und Fettsäuregehalt in Kartoffelknollen verschiedener Sorten und Größen im Verlauf der Vegetation. Diplomarbeit. Institut für Agrikulturchemie der Universität, Göttingen
- SCHNIEDER, E. (1971): Untersuchungen über den Einfluß des natürlichen Niederschlags auf den Frühkartoffelertrag. Arch. Acker- Pflanzenb. Bodenkde. 15, 613
- SCHORLING, J. (1986): Zur Frage der Beschaffenheit von Zellwandbestandteilen in Kartoffelknollen unter besonderer Berücksichtigung von Sorte, Lagerung und Nährstoffversorgung. Diplomarbeit. Institut für Agrikulturchemie der Universität, Göttingen
- SCHWARTZ, J.H., R.B. GREENSPUN & W.L. PORTER (1961): Chemical composition of potatoes. II. Relationship of organic acid concentrations to specific gravity and storage time. Food Techn. 15, 364 - 366
- SCHWARTZ, J.H., M.I. FOW, R.L. RASKIN & W.L. PORTER (1968): Chemical composition of potatoes. VI. Effect of variety and location on acid concentrations. Amer. Potato J. 45, 81 - 92
- SHEKHAR, V.C. & W.M. IRITANI (1979): Changes in malic and citric acid contents during growth and storage of Solanum tuberosum L. Amer. Potato J. 56, 87 - 94
- SMITH, O. (1977): Potatoes: Production, storing, processing. AVI Publishing Company, Westport, Connecticut, USA
- SOUCI, S.W., FACHMANN, W. & H. KRAUT (1989): Die Zusammensetzung der Lebensmittel. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart
- SOWOKINOS, J.R., R.H. ORR, J.A. KNOPER & J.L. VARNIS (1987): Influence of potato storage and handling stress on sugars, chip quality and intensity of the starch (amyloplast) membrane. Am. Potato J. 64, 213 - 226
- SPECHT, A. (1990): Beschädigungen an der Kartoffel vermeiden. Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AID), Bonn
- STEGEMANN, H. (1981): Kartoffelproteine - Verteilung und Eigenschaften als Basis der Sortendiagnose und zur Erkennung des physiologischen Zustandes. Kartoffel-Tagung 2, 2
- TRUE, R.H., J.M. HOGAN, J. AUGUSTIN, S.J. JOHNSON, C. TEITZEL, R.B. TOMA & R.L. SHAW (1978): Mineral composition of freshly harvested potatoes. American Potato Journal 55, 511 - 519
- ULBRICHT, G. (1997): Kartoffeln und Kartoffelprodukte aus ernährungswissenschaftlicher Sicht. In: E. PÖTKE & P. SCHUHMANN: Speisefrischkartoffeln. Qualität, Erzeugen, Erfassen, Lagern, Vermarkten. Buchedition Agrimedia, Holm, 19 - 24
- VERTREGT, N. (1968): After-cooking discolouration of potatoes. Eur. Potato Journal 11, 226 - 234
- VOGEL, G. & H. ANGERMANN (1971): dtv-Atlas zur Biologie. dtv, München

- WARMBIER, H. (1975): Einfluß von Sorte und Lagerzeit auf den Lipidgehalt von Kartoffelknollen sowie Konzentration an flüchtigen Aromastoffen in Kartoffelchips unter besonderer Berücksichtigung ihrer Bedeutung als Indikatoren für die Verranzung. Dissertation, Universität Göttingen
- WATZL, B. & C. LEITZMANN (1995): Bioaktive Substanzen in Lebensmitteln. Hippokrates Verlag, Stuttgart
- WEHRMANN, J. & H.-C. SCHARPF (1984): Nitrat in Grundwasser und Nahrungspflanzen. AID 136, Bonn
- WELTE, E. & K. MÜLLER (1966): Über den Einfluß der Kalidüngung auf die Dunklung von rohem Kartoffelbrei. Eur. Potato Journal 9, 36 - 45
- WELTE, E., K. MÜLLER & H. WARMBIER (1977): Einfluß des Rohstoffs auf das Lagerverhalten von Kartoffelchips. Z. Lebensm. Unters. -Forsch. 165, 71 - 76
- WOOLFE, J.A. (1996): Die Kartoffel in der menschlichen Ernährung. B. Behr's Verlag, Hamburg
- WÜNSCH, A. & K. SCHALLER (1972): Über Wechselwirkungen zwischen Zuckern und Aminosäuren bei der Ausbildung der Chipsfarbe. Potato Research 15, 12 - 23
- ZÄNKER, J., H. GALL, W. MIRSWA, K. EBERT & S. TÖPFER (1975): Einfluß hoher mineralischer Stickstoffdüngung und Beregnung auf Ertrag und Qualität der Kartoffel. 3. Mitteilung: Blaufleckigkeit, Rohverfärbung, Speisewert, Gehalt an verschiedenen Inhaltsstoffen sowie Schlußfolgerungen für die optimale Stickstoffversorgung bei Speisekartoffeln. Archiv Acker- u. Pflanzenbau u. Bodenkunde 19, 811 - 825
- ZGORSKA, K. (1987): Zellwandbestandteile von Kartoffelknollen in Abhängigkeit von der Reife. Kartoffeltagung 9, 11 - 17
- ZGORSKA, K. & F.M. FRYDECKA-MAZURCZYK (1985): Zellwandbestandteile verschiedener Kartoffelsorten. Kartoffeltagung 7, 58 - 64
- ZHANG, W.-L. (1989): Einfluß unterschiedlicher Nährstoffgaben (Stickstoff, Phosphat und Kalium) und deren Wechselwirkungen auf den Gehalt an einigen qualitätsbestimmenden Inhaltsstoffen von Chinakohl, Kartoffeln und Hirse sowie Einsatz eines mathematischen Optimierungsmodells zur Förderung der Produktion qualitativ hochwertiger landwirtschaftlicher Erzeugnisse. Dissertation, Göttingen
- ZHANG, W.-L., H. KOLBE & K. MÜLLER (1993): Influences of nitrogen, phosphorus and potassium on yield and quality of some crops. World Fertilizer Congress of CIEC 10, 1990, 404 - 414