

# Indhold

<b>Forord</b>	5	<b>KAPITEL 3</b>	
<b>KAPITEL 1</b>		<b>Bakteriernes mangfoldige verden</b>	41
<b>Gæringsprocesser og produktion af øl</b>	7	Opdagelsen af bakterier	41
Carlsbergs historie	7	<b>Desinfektion med ethanol</b>	42
Respiration og gæring hos gærceller	8	Generelt om bakterier og deres egenskaber	42
Øllets indholdsstoffer	10	Bakterier i fødevareproduktion	44
<b>Kend din øl</b>	13	Produktion af surmælksprodukter	45
Ølbrygning trin for trin	14	Bakterier i vores krop	48
Hvad bestemmer alkoholprocenten i en øl?	16	Tarmbakterier påvirker hele kroppen	50
Alkoholfri øl	16	Probiotika	51
Alternative ingredienser i ølbrygning	18	Patogene bakterier	55
Forbedring af øllets egenskaber	18		
		<b>KAPITEL 4</b>	
<b>KAPITEL 2</b>		<b>Immunforsvaret og allergi</b>	63
<b>Nervesystemet og depression</b>	19	Etablering af ALK	64
Historien bag Lundbeck	19	<b>Koppevaccine</b>	66
<b>Udvikling af nye lægemidler</b>	19	ALKs vej ind i immunterapi	67
<b>Genvej med big data</b>	22	Immunforsvaret	68
Nervesystemet	24	<b>Virus</b>	70
Elektriske signaler og transmitterstoffer	27	Ny forskning i allergi	88
Transmitterstoffer i hjernen	34		
<b>Den følsomme hjerne – og mavefornemmelser</b>	36		
Videre forskning	37		

## **KAPITEL 5**

### **Enzymer i fødevarerproduktion**

Enzymers egenskaber	92
Når kroppen mangler enzymer	97
Enzymer anvendes i vinproduktion	99
Fra klase til flaske	99
Vinens kvalitet	102
Naturvin	103
Et godt brød	103
Hvor finder man nye enzymer?	105

## **KAPITEL 6**

### **Carbohydrater og diabetes**

Diabetes	108
Diabetes i historisk perspektiv	109
Novo Nordisks historie	110
Carbohydratfordøjelsen	112
Glykæmisk indeks	117
Carbohydratstofskiftet	120
Transport af glucose ind i cellerne	122
Diabetes følgesygdomme	125
Forskning i forbedring af insulin	127

### **Stikord**

130

### **Billedliste**

134