

Labornummer:
262553

MILCHERZEUGNISSE	Ergebnis	STÄRKE	Ergebnis	ZUCKERHALTIGE PRODUKTE	
MILCH					
Kuhmilch*	4	Dinkel	3	Agavendicksaft	
Ziegenmilch, -käse	4	Gerste	3	Ahornsirup	
MILCHPRODUKTE					
Buttermilch*	4	Gluten	3	Aspartam*	
Hüttenkäse*	4	Grünkern	3	Carob	
Joghurt*	4	Hafer	3	Honig - Mischung*	1
Molke*	3	Kamut	3	Kakaobohne*	
Quark*	4	Roggen	3	Malz*	3
KUHKÄSE					
Camembert*	4	Weizen	3	Rohrzucker*	
Edamer*	4	GLUTENFREIES GETREIDE,			
Emmentaler*	4	STÄRKE UND TROCKENGEMÜSE			
Gouda*	1	Amaranth		Anis	
Leerdamer*	4	Bohne dicke		Basilikum	
Mozzarella*	4	Buchweizen		Bohnenkraut	
Parmesan*	4	Hirse	3	Cayennepfeffer	
Rikotta*	4	Kartoffel		Chili	1
Roquefort*	1	Kichererbse		Citronat	1
Schmelzkäse*	4	Linse	2	Curry	
Tilsiter*	4	Mais		Dill	2
SCHAFSKÄSE					
Schafskäse	4	Quinoa	2	Eisenkraut	
LEBENSMITTELZUSÄTZE					
Konservierungsstoffe					
Benzoessäure*		Reis	3	Hopfen	
Sorbinsäure*		Sojabohne	2	Ingwer	2
Zitronensäure*		Taploka		Kardamom	
Bindemittel					
Agar-Agar* (E406)		GEWÜRZE			
Carrageen* (E407)		Baldrian		Kerbel	
Gelatine*		Brennessel		Knoblauch	3
Guarkernmehl (E412)		Grüner Tee		Koriander	
Pektin (E440)		Hagebutte		Kümmel	
Traganth* (E413)		Hibiskusblätter		Lavendel	
Farbstoffe					
Amaranth* (E123)		Kaffee*	2	Liebstöckel	1
Azorubin* (E122)		Kamille		Lorbeerblatt	
Chinolingelb* (E104)		Lindenblüte		Majoran	
Cochinillerot* (E120)		Pfefferminztee		Meerrettich	
Erythrosin B* (E127)		Rooiboschtee	1	Muskatnuss	1
Gelborange* (E110)		Tee schwarz*		Nelke	
Kurkumin* (E100)		Weißdornblätter		Oregano	
Tartrazin* (E102)		ÖLE UND FETTE			
Geschmacksverstärker					
Glutamat* (E621)		Rapsöl		Paprika, Gewürz	
Verschiedene					
Aloe Vera		EIER			
Aspergillus Niger		Huhnigelb	3	Petersilie	
Tannin		Huhnweiß	4	Petersilienwurzel	2
				Piment	
				Rosmarin	
				Safran	
				Salbei	
				Schnittlauch	
				Schwarzer Pfeffer	
				Senfkorn	2
				Thymian	
				Vanille	
				Wacholder	1
				Weißer Pfeffer	
				Zimt	1
				Zitronenmelisse	

1 = schwach; 2 = gemäßig; 3 = stark; 4 = sehr stark
 *sollten aus ernährungstherapeutischer Sicht nur eingeschränkt genossen werden

Bestimmung von allergen-spezifischem Immunglobulin G (IgG) aus humanem Serum mittels Enzymimmunoassay
 Test-/ Ref.Filter: 405 /620 nm; Auswertemodus: Punkt zu Punkt / lin-log; Meßbereich [µg IgG/ml]: 2,5 - 200

Auswertung:	IgG-Konzentration [µg/ml]:	ab 7,5 ab 10 ab 20 ab 50
Reaktionsklasse:		1 2 3 4



Allergie Test

Primärschlüssel, Autowert

Ausgabetabelle

Allergietesttabelle									
Patienten ID	Vorname	Nachname	Arzt	Gemüse	Fleisch	Mehlprodukte	Haustiere	Milben	IT-Lehrer
1	Sepp	Maier	Dr. med. Bleibgesund						
2	Rosa	Höschen	Dr. med. Machmichkrank						
3	Horst	Mückenschnabel	Dr. med. Wohlergehen						
4	Maria	Mustermann	Dr. med. Stirblangsam			Fremdschlüssel			

Auswertung

ID	Auswertung
1	no alergico
2	poco alergico
3	fuerte alergico
4	muy alergico

Ausgabetabelle mit Fremdschlüssel verknüpfen:

Ausgabetabelle Entwurfsansicht + Nachschlageassistent

Werte aus Tabelle entnehmen + Tabelle auswählen + (Alle) verfügbare Felder auswählen + Fertig stellen

Mastertabelle**Redundanzproblem**

Lösung: Wiederholende Werte (Redundanz) werden in eine Mastertabelle geschrieben.
(Ein schnelles Auffinden von Daten möglich.)

Inkonsistenzproblem

Lösung: Vermeidung von falschen Daten

(Verknüpfen von Tabellen, Primärschlüssel der Mastertabelle wird zum Fremdschlüssel in Ausgabetabelle).

Speicherplatzproblem

Lösung: Zahlen ersetzen Text

(relativ wenige Bits, im Gegensatz zur Textdarstellung, sind zur Zahlendarstellung nötig. Mit 2 Byte können 256 Zahlen dargestellt werden.)

