

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 41 (1950)
Heft: 5-6

Buchbesprechung: Lebensmittel-Technologie : Einführung in die Verfahrenstechnik der Lebensmittelverarbeitung [Rudolf Heiss]

Autor: Högl

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 26.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Bücherbesprechung

Revue des livres

Lebensmittel-Technologie

Einführung in die Verfahrenstechnik der Lebensmittelverarbeitung

von *Rudolf Heiss*

334 S. mit 223 Abbildungen (München, J. F. Bergmann 1950)

Der Verfasser versucht es, in einem ersten Teil eine Systematik der bei der Herstellung und Bearbeitung der Lebensmittel gebrauchten Verfahren und der dazugehörigen Apparate zu geben, was ihm auch weitgehend und zum Vorteil der Übersichtlichkeit gelingt. So wird unter «Änderung der Stoffdichte» die Zerkleinerung und das Pressen behandelt, unter «Stofftrennung mechanisch» das Auslaugen, Zentrifugieren, Filtrieren, im gleichen Abschnitt «thermisch» das Eindampfen, Kristallisieren, Trocknen usw. aufgeführt. Die systematische Betrachtung ist recht interessant und lässt Zusammenhänge erkennen, wo man sonst an solche vielleicht nicht denkt. Die Art der Darstellung ist daher vor allem anregend und das Verständnis fördernd. Die Besprechung der einzelnen technischen Prozesse erfolgt in den Teilen: II. Verfahren, bei welchen mechanische Prozesse überwiegen, III. Verfahren, bei welchen thermische Prozesse überwiegen, IV. Biochem. Technologie. Auf knappem Raum werden hier ausserordentlich viele wertvolle Details gegeben. Die Angaben berücksichtigen auch die neueste Entwicklung. Formeln, Zahlen, Details sind in erdrückender Fülle vorhanden, was sicherlich erwünscht ist, wenn man sich eben über diese Details orientieren will; derjenige, welcher ein Verfahren gründlich, in allen Phasen, kennen muss, wird hier vieles finden, was er sonst mit Mühe in zahlreichen Werken zusammensuchen müsste. Andererseits leidet durch die vielen Einzelangaben die Übersicht etwas. Die sehr klaren und ebenfalls reich vertretenen schematischen Abbildungen wirken klärend. Hinweise auf Spezialwerke finden sich am Schluss fast eines jeden Kapitels. Mit riesigem Fleiss und grossem Wissen wurde auf diesem relativ beschränkten Raume die Technologie von mehr als 60 Lebensmittel-Kategorien behandelt — und man kann sagen — eingehend dargestellt. Ein Buch, das weniger für den Studierenden als für den Praktiker, wie *R. Heiss* es selber sagt, für den Chemie-Ingenieur bestimmt ist und diesem sehr viel bieten kann.

Högl

Bekanntmachung

Zwischen der Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale in Bern, als Verlagsstelle dieser Fachschrift, und der Firma Annoncen Pfändler in Zürich ist ein Inseraten-Pachtvertrag abgeschlossen worden, der auf das Jahr 1951 in Kraft treten wird. Auf Grund dieses Vertrages wird der genannten Firma das Recht