

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 59 (1968)

Heft: 1-2

Buchbesprechung: Buchbesprechungen

Autor: Strahlmann, Berend / Sulser, H. / Mottier, M.

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: 15.03.2025

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

Buchbesprechungen

Handbuch der Lebensmittelchemie

Herausgegeben von *L. Acker, K.-G. Bergner, W. Diemair, W. Heimann, F. Kiermeier, J. Schormüller, S. W. Souci*. Gesamtedaktion: *J. Schormüller*.
Springer-Verlag, Berlin - Heidelberg - New York.

Band V / 1. Teil: Kohlenhydratreiche Lebensmittel

Bearbeitet von zahlreichen Fachwissenschaftlern. Schriftleitung: *L. Acker*.

Mit 389 teils farbigen Abbildungen und 7 Tafeln mit 63 Einzelbildern.

XXIV, 819 Seiten Gr. — 8°. 1967.

Ganzleinen DM 228.—; US \$ 57.00. / Subskriptionspreis DM 182.40; US \$ 45.60.

Band V / 2. Teil: Obst, Gemüse, Kartoffeln, Pilze

Bearbeitet von zahlreichen Fachwissenschaftlern. Schriftleitung: *L. Acker*.

Mit 178 Abbildungen. XXIV, 608 Seiten Gr. — 8°. 1968.

Ganzleinen DM 174.60; US \$ 43.65. / Subskriptionspreis DM 139.70; US \$ 34.95.

In zwei stattlichen Bänden präsentieren sich die beiden Teile des 5. Bandes des Handbuches der Lebensmittelchemie, die nach den vorher erschienenen, mehr allgemeinen Themen, wie den Bestandteilen der Lebensmittel und der Analytik, gewidmeten Bänden im ersten Teil die kohlenhydratreichen Lebensmittel, d. h. vorwiegend die Getreideprodukte, Hülsenfrüchte, Zucker und Honig, im zweiten Teil Obst, Gemüse, Kartoffeln und Pilze behandeln. An der Ausführung dieses großen Werkes sind über dreißig namhafte Forscher beteiligt. Die Kapitel sind in sich geschlossen, einheitlich redigiert und geben für die jeweiligen Produkte weitgehende Auskunft über wirtschaftliche Aspekte, Herstellung — mit guter Berücksichtigung der Technologie —, Zusammensetzung und Untersuchung, wobei die spezifischen Untersuchungsmethoden ausführlich gegeben werden. Am Schluß der Kapitel werden Hinweise auf die lebensmittelrechtliche Beurteilung und wie immer eine umfangreiche und sorgfältig zitierte Literatur gebracht. Der für die pflanzlichen Produkte wichtigen Mikroskopie sind besondere Kapitel eingeräumt worden, die, von Prof. *A. Th. Czaja* bearbeitet, mit hervorragenden Mikrographien und Abbildungen versehen sind.

Im ersten Teil nehmen die von verschiedenen Autoren unter verschiedenen Aspekten in mehreren umfangreichen Kapiteln behandelten Getreideprodukte — als Getreide und Getreidemahlprodukte, Stärke, Brot, Backwaren und Hilfsmittel für die Bäckerei, Diätetische Lebensmittel auf Getreidebasis und Teigwaren — einen besonders großen Raum ein. Auf die wichtigsten Mehl- und Teigbehandlungsmittel wird in einzelnen Kapiteln näher eingegangen. Dem Werk ist über die Backhefe noch ein eigenes Kapitel angehängt. Bei den Hülsenfrüchten werden die Sojabohnen und ihre Produkte neben Erdnüssen, Bohnen usw. besonders ein-

gehend behandelt. Das Kapitel über den Honig von *H. Duisberg* und das über dessen mikroskopische Untersuchung von *J. Evenius* und *F. Focke* mit vielen Mikrophotographien der Pollen bilden allein ein Fachbuch und schließen somit eine große Lücke. Die Zucker — auch Ahornsirup und Ahornzucker — und Zuckerwaren nehmen mehrere Kapitel ein wie schließlich auch das Speiseeis als modernes Industrieprodukt.

Der zweite Teil des fünften Bandes — ebenfalls ein stattlicher Band für sich — bringt den großen Reigen des Obstes, kapitelweise gesondert nach frischem, tiefgefrorenem, in Dosen und Gläsern sowie in Dickzucker konserviertem und getrocknetem Obst. Die Obsterzeugnisse wie Konfitüren, Fruchtsäfte, Fruchtsaftgetränke sowie verwandte Produkte finden eine sehr eingehende Darstellung, besonders hinsichtlich der technischen und analytischen Belange. Wertvoll ist auch hier die Mikroskopie der einzelnen Obstarten und Wildfrüchte mit ihrem zahlreichen Bildmaterial, die durch die Kurzbeschreibungen bereits eine übersichtliche Warenkunde ist. Die Abbildungen der verschiedenen Streckungsmittel werden ebenfalls gegeben. Den nächstgrößeren Abschnitt bilden die Gemüse mit Kapiteln über frisches, tiefgefrorenes, in Dosen und Gläsern konserviertes, eingesäuertes und getrocknetes Gemüse, ferner über Gemüsesäfte, insbesondere Tomatensäfte, und Kartoffeln bzw. Kartoffelerzeugnisse. Die Pilze und mikroskopische Untersuchungen bilden die Uebergangskapitel zum aktuellen Schlußkapitel: «Die mikrobiologische Erzeugung von Nahrungsmitteln».

Der Inhalt beider Bände ist sehr modern, sind doch die neuesten Verfahren und Produkte, die an Interesse gewinnen, ob es sich z. B. um modifizierte Stärken oder Fruchtnektare handelt, recht ausführlich dargestellt. Als Nachschlagewerk werden sie ausgezeichnete Dienste leisten, wenn es auch bei der großen Fülle des gebotenen Stoffes erklärlich ist, daß manches nur sehr kurz behandelt werden konnte und durch die Zahl der Autoren Ueberschneidungen auftreten, auf die jeweils weitgehend zurückgewiesen wird. Die große Uebersichtlichkeit erleichtert den Gebrauch dieser Werke, so daß man sich recht bald in ihnen auskennen kann.

Darüber hinaus sind sie so flüssig geschrieben, daß sie zu einem intensiven Studium geradezu anregen. Diese Standardwerke bilden den Kern der Bibliothek eines jeden Lebensmittelwissenschaftlers. Sie werden sich in der Praxis als unentbehrlich erweisen.

B. Strahlmann

Ernährungslehre

W. Crecelius, U. Freimuth, G. O. Harnapp

Verlag Theodor Steinkopf, Dresden und Leipzig, 3., vollständig neubearbeitete Auflage. — 1965. XV und 394 Seiten, 14 Abbildungen, davon 2 farbige, gebunden. SFr. 23.45.

Ueber die Zielsetzung des Buches orientieren die Ausführungen in der Einleitung zum 1. Teil: «Bei freier Kostwahl wird der Mensch durch das gesunde Streben nach Abwechslung in der Ernährung im allgemeinen die erforderlichen Nähr-

und Wirkstoffe in einer gemischten Kost erhalten. Sobald aber keine freie Kostwahl besteht, also bei jeder Form der Massenverpflegung, bei Rationierung der Lebensmittel oder ebenso in der Krankenverpflegung, ist es Aufgabe der verantwortlichen Stellen, für eine ausreichende Versorgung nicht nur mit den notwendigen Kalorien, sondern mit einer wirklich vollwertigen Kost zu sorgen, die entsprechend der Ernährungswissenschaft zusammengesetzt ist und alle lebensnotwendigen Stoffe in ausreichender Menge enthält. Daher ist die Verbreitung der Lehren der Ernährungswissenschaft auch außerhalb der eigentlichen Fachkreise erforderlich.»

Das vorliegende Buch dürfte weitgehend in der Lage sein, diese Aufgabe zu erfüllen. Es ist leicht lesbar und der fachlich nicht speziell Geschulte wird nur wenig durch chemische Formeln belastet. Trotzdem vermittelt es einen großen Wissensstoff. Der Text enthält keine Hinweise auf Originalliteratur. Die Literatur ist für jeden Abschnitt am Schluß des Buches zusammengestellt. Allerdings sind nicht alle im Text erwähnten Autoren dort zu finden. Ein spezielles Autorenregister fehlt, die Namen sind in das sehr ausführliche Sachregister aufgenommen worden.

Das Buch besteht aus 3 Teilen, nämlich:

- Teil I: Physiologisch-chemische Grundlagen der Ernährung, von Prof. Dr. rer. nat. habil. *U. Freimuth*.
- Teil II: Allgemeine und spezielle Diätetik, von Prof. Dr. med. habil. *W. Crecelius*.
- Teil III: Ernährung des gesunden und kranken Kindes, von Prof. Dr. phil. Dr. med. habil. *G. O. Harnapp*.

Das aus jahrzehntelanger Erfahrung hervorgegangene Buch stellt ohne Zweifel eine große Bereicherung der Literatur auf diesem Gebiet dar. H. Sulser

The Inhibition of Fat Oxidation Processes

N. M. Emanuel and Yu. N. Lyaskovskaya

Translated by K. A. Allen

Pergamon Press, Oxford - London - Edinburgh - New York - Toronto - Paris - Braunschweig. 1967. 389 + XII Seiten, £ 7.6.—.

In diesem jetzt ins Englische übersetzte Werk der russischen Forscher Prof. *N. M. Emanuel* und *Yu. N. Lyaskovskaya* nimmt die Theorie der Fettoxydationsprozesse einen breiten Raum ein. Auch der dem Buche angehängte Nachtrag, der das bereits 1961 erschienene Originalwerk wieder «up to date» bringen will, geht vorwiegend auf die theoretischen Belange ein. So werden die Kinetik der Kettenreaktionen der Oxydation der Fette und deren Beeinflussung durch Katalysatoren und Antioxydantien in den ersten drei Kapiteln des Buches — nicht ohne Beispiele aus der Praxis — abgehandelt. In einem vierten Kapitel werden die verschiedenen Antioxydantien und Synergisten dargestellt und im wesent-

lichen nur Anwendungsbeispiele und analytische Nachweismethoden aber keine physiologischen Daten aufgeführt. Die jedem Kapitel beigegebenen Literaturnachweise sind umfangreich, da neben westlichen eine große Zahl östlicher Autoren zitiert, aber auch manches Zitat wiederholt wird.

Das Buch ist für den Lebensmittelchemiker geschrieben, werden doch vorwiegend die Reaktionen «eßbarer» Fette berücksichtigt. Auch finden die eingehender behandelten Antioxydantien und Synergisten in der Lebensmittelindustrie Anwendung. Die am Schlusse des Buches wiedergegebene Uebersicht über die gesetzliche Regelung des Zusatzes von Antioxydantien erfaßt nicht alle wichtigen Länder und ist mancherorts revisionsbedürftig — immerhin, die für die Schweiz angegebenen Daten stimmen.

Der aktuelle Abschnitt «Effect of penetrating irradiation and the stability of edible fats» wird sicher Interesse finden. Da das Buch darüber hinaus viele Anregungen und wertvolle Orientierung bietet, wird es jeder, der sich über die Fettoxydation und über Antioxydantien orientieren muß, gern in seine Bibliothek aufnehmen.

Berend Strahlmann

«Lebensmittelkonservierung. Vorträge einer Informationstagung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung im Rahmen des 15. Deutschen Kongresses für ärztliche Fortbildung, am 5. Juni 1966 in Berlin.»

Herausgegeben von K. Lang, Todnauberg
1967. 44 Seiten. Mit 11 Abbildungen und 2 Tabellen. Kart. DM 14.—
Dr. Dietrich Steinkopf Verlag, Darmstadt.

Dans ce sixième volume de la Collection «Supplementa zur Zeitschrift für Ernährungswissenschaft» la maison Steinkopf publie des 6 conférences suivantes relatives aux méthodes de conservation des denrées alimentaires:

1. «Allgemeines über moderne Konservierungsverfahren», (10 p.) de J. Schor-müller, de Berlin;
2. «Haltbarmachen durch Kälte» (9 p.) du Dr W. Partmann, de Karlsruhe;
3. «Das Trocknen von Lebensmitteln» (4 p.) de l'ing. dipl. W. Spieß, de Karlsruhe;
4. «Neuere Methoden der Milchbearbeitung», (8 p.) du Prof. Dr A. Fricker, de Karlsruhe;
5. «Haltbarmachen durch ionisierende Strahlen», (2½ p.) du Prof. Dr J.F. Diehl, de Karlsruhe;
6. «Chemische Lebensmittelkonservierung», (9 p.) du Dr E. Mergenthaler, de Munich.

Le but de cette collection est de présenter, sous forme de brèves introductions, l'état actuel d'un sujet. Comme ce sont des spécialistes qui sont chargés de le faire il en résulte que ces conférences, dont certaines sont accompagnées d'indications bibliographiques, pourront rendre des services aux intéressés.

M. Mottier

«Konservierungsstoffe für Lebensmittel. Symposion der Gesellschaft für Ernährungsbiologie e. V. und der Erich-Hoffmann-Gesellschaft für überationale wissenschaftliche Zusammenarbeit e. V., am 9. Mai 1967 in Bonn.»

Herausgegeben von *K. Lang*, Bad Krozingen
1968. 32 Seiten. Mit 2 Abbildungen und 4 Tabellen. Broschiert DM. 10.50
Dr. Dietrich Steinkopf Verlag, Darmstadt.

Cet ouvrage, le septième de la Collection «Supplementa zur Zeitschrift für Ernährungswissenschaft», présente un intérêt certain pour les chimistes et l'industrie des denrées alimentaires. Il reproduit les conférences suivantes:

1. «Frühere und derzeitige Situation auf dem Gebiet der konservierenden Stoffe», (13 p.) du Prof. Dr *P. Marquardt*, de Fribourg en Brisgau;
2. «Feststellung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit konservierender Stoffe», (5 p.) du Prof. Dr *K. Lang*, de Bad Krozingen;
3. «Anwendung und Bedeutung der Sorbinsäure als Konservierungsstoff», (2½ p.) du Prof. Dr *W. Diemair*, de Francfort sur le Main.

En annexe on y trouve encore deux brèves notes:

1. «Bericht über Versuche mit Sorbinsäure», (1 p.) de *D. Gericke*, de Francfort sur le Main (Maison Höchst);
2. «Die lebensmittelrechtliche Stellung der Sorbinsäure in einigen wichtigen Ländern», (1 p.) de *E. Lück*, de Francfort sur le Main (maison Höchst).

De ces divers exposés ressort nettement la position privilégiée occupée par l'acide sorbique parmi les agents conservateurs. Cet acide et son sel de potassium sont actifs dans toutes les denrées alimentaires acides jusqu'au au pH 6. Son innocuité a été démontrée et il est métabolisé dans l'organisme comme l'est un acide gras.

M. Mottier

