

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 65 (1974)

**Heft:** 2

**Buchbesprechung:** Buchbesprechungen = Revue des livres

**Autor:** Aerny, J. / Högl, O.

### **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 — Revue des livres

### *Edible Gums and Related Substances*

A. A. Lawrence

Food Technology Review No 9. Noyes Data Corporation, Park Ridge, New Jersey, 1973.  
XII, 339 pages, 9 figures et nombreux tableaux. US \$ 35.—.

Ces additifs trouvent un emploi toujours plus large, non seulement dans l'industrie alimentaire qui les utilise comme liants, épaississants, stabilisateurs de suspensions et d'émulsions, mais également dans les industries pharmaceutique, textile, des cosmétiques, etc. Cet ouvrage décrit environ 200 brevets US publiés entre 1960 et 1973 en traduisant dans un langage compréhensible le jargon des brevets. Il est divisé en 13 chapitres d'après la provenance de ces additifs: polysaccharides naturels de plantes terrestres et marines, polysaccharides d'origine synthétique et biosynthétique. Chaque chapitre traite des techniques d'extraction, de purification ou de fabrication de ces polysaccharides, des possibilités d'améliorer leurs propriétés, ainsi que de leurs applications, seuls ou en combinaison avec d'autres colloïdes. Ces applications concernent principalement l'industrie des denrées alimentaires (glaces, boulangerie, boissons, sauces, etc.) mais également, dans quelques cas, l'industrie pharmaceutique. Ce livre est complété par trois index des brevets, des inventeurs et des maisons qui les ont publiés. Un index général fait défaut, mais il est remplacé par une table des matières très détaillée.

J. Aerny

*Rauscher, Engst, Freimuth:*

### *Untersuchung von Lebensmitteln*

VEB-Fachbuchverlag Leipzig 1972, 990 Seiten, 81 Bilder und 57 Tabellen.

Ganzgewebe-Einband Mk 70.—.

Das bekannte Laboratoriumsbuch zur Lebensmitteluntersuchung von K. Rauscher, das 1954 in zwei Bänden erschien, wurde von den beiden Autoren R. Engst und U. Freimuth völlig neu bearbeitet und in einem Band von rund 1000 Seiten vereinigt. Dadurch ergaben sich verschiedene Vorteile, insbesondere in dem Sinne, daß zahlreiche Untersuchungsverfahren, die sowohl für Lebensmittel pflanzlicher als auch tierischer Herkunft anwendbar sind, in einem ersten Abschnitt (Kap. 1—11, 325 S.) behandelt werden konnten. Die Kapitel 12—45 befassen sich hierauf mit den einzelnen Lebensmitteln. Die erwähnten ersten 11 Kapitel sind wiederum getrennt in großenteils allgemein anwendbare physikalische und

chemische Methoden nebst einem Teil über die mathematische Auswertung der Ergebnisse und «spezielle» Verfahren, die auf Lebensmittelbestandteile anwendbar sind, die in neuerer Zeit stark an Bedeutung gewonnen haben: Codex «Additives and Contaminants», Vitamine, Verdickungsmittel, Rückstände von Pestiziden, metallische Verunreinigungen, Detergentien sowie die Kunststoffe (Plaste). Bei jeder Gruppe wird eine allgemeine, gut verständliche und aufschlußreiche Orientierung über die Art dieser Stoffklasse gegeben, die vielfach auch eine gewisse Beurteilung erlaubt. Diese Vielseitigkeit des allgemeinen Teiles darf sicher als wertvoll bezeichnet werden. Ähnliche Feststellungen gelten auch für den zweiten, größeren Teil (über 600 Seiten), welcher der Untersuchung der einzelnen Lebensmittel gewidmet ist. Auch hier gibt die jeweils zu Beginn des Kapitels gegebene Uebersicht, z. T. mit Begriffsbestimmungen und weiteren Erläuterungen einen guten Einblick in die Materie. Gewisse Abweichungen bezüglich Zusammensetzung, Zulässigkeit von Zusätzen und dgl. können, da gesetzlich bedingt, kaum vermieden werden. Eine eigentliche «Beurteilung» ist wohl, auf Grund solcher Ueberlegungen, nicht eindeutig formuliert. Dafür wird auf die betreffenden, in der DDR gültigen gesetzlichen Bestimmungen verwiesen. Denkbar wäre es immerhin, auf sozusagen naturgegebene Charakteristiken hinzuweisen, die für den Analytiker von großem Nutzen sein können.

Eine etwas häufigere Berücksichtigung der Sinnenprüfung, wie sie z. B. bei den Fetten und Oelen verwirklicht ist, würde das Buch noch bereichern.

Die Methoden selber, insbesondere auch die vorbereiteten Operationen, sind sehr klar und sorgfältig formuliert, was sicher den Hauptwert eines solchen Buches darstellt. Das verrät eine eingehende praktische Durcharbeitung. Auch die Auswahl der Methoden ist erfreulich: so finden sich im allgemeinen Teil gute Beschreibungen der neueren Verfahren und zahlreiche Hinweise darauf in den einzelnen Kapiteln — so die Papier- und Dünnschicht-Chromatographie, Gel-filtration, Spektrophotometrie und recht häufig die Polarographie. Berücksichtigung findet die Emissions-Spektrometrie, doch fand ich keinen Hinweis auf Atomabsorptionsmethoden.

Das Buch bietet sehr viel Material in durchdachter Anordnung. Es hinterläßt den Eindruck eines gründlich geprüften, zuverlässigen Werkes und wird sicher der Praxis des Lebensmittelchemikers sehr dienlich sein.

O. Högl