Enzymatische Technologie der Gärungsindustrien [A. Hesse]

Autor(en): **Schweizer, Ch.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **20 (1929)**

Heft 2

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Bücherbesprechung.

Enzymatische Technologie der Gärungsindustrien. A. Hesse. — Verlag Georg Thieme, Leipzig, 1929. 357 Seiten. Preis Mk. 33.—, geb. Mk. 36.—.

Dieses Buch erscheint als Band IV des von Oppenheimer herausgegebenen Werkes «Die Fermente und ihre Wirkungen». Es soll die Darstellung des Gesamtgebietes der Fermente dadurch abrunden, dass hier ihre Verwendung in den Gärungsindustrien beschrieben wird. Die Darstellungen beschränken sich aber nur auf die Vorgänge bis zum Abläutern in der Brauerei (wo diese Vorgänge am besten untersucht sind) und der Fertigstellung der Maische in der Brennerei, also auf die Herstellung des Gärsubstrates durch fermentativen Abbau beim *Mälzen und Maischen.* Bekanntlich spielen hierbei die Amylase und die proteolytischen Enzyme die grösste Rolle. Der Zutritt dieser Fermente zu den Reservestoffen der Samen wird erleichtert durch die auflösende Wirkung der Cytase auf die Zellwände. Eine Phytase führt die organischen Phosphorverbindungen in mineralische, für die Wasserstoffionenkonzentration der Würzen bedeutungsvolle Phosphate über. Gleichzeitig beobachtet man Spaltung der Fette, Lösung von Gummi- und Pektinstoffen («Kittsubstanzen»), Oxydationsvorgänge etc., die zum Teil erst sehr wenig aufgeklärt sind. Im Gegensatz zu den bekannten Büchern über Gärungsindustrien werden hier, unter Bezugnahme auf das Hauptwerk, auch Fragen mehr theoretischer Natur in grösserem Umfange erörtert, als es für die Arbeit des Technikers unbedingt erforderlich ist. Die technische Praxis wird erst daran anschliessend beschrieben, wobei aber nicht eine erschöpfende Darstellung sämtlicher bekannten Verfahren mit allen Einzelheiten, sondern nur eine Beschreibung typischer Arbeitsweisen unter besonderer Berücksichtigung der enzymatischen Vorgänge angestrebt wurde.

Leider werden die ebenfalls enzymatischen Vorgänge bei der *Gärung* in diesem Werke nicht behandelt, was der Gärungstechniker wohl umsomehr bedauert, als dieser Band einzeln käuflich ist. Allerdings werden die Gärungsfermente der Mikroorganismen nicht in freiem Zustande verwendet, so dass der Herausgeber der Ansicht war, dass der Rahmen des vorliegenden Buches durch Berücksichtigung technisch-mykologischer Fragen überschritten würde. Der Leser wird auf die Behandlung dieser letzteren im Handbuch der technischen Mykologie von Lafar, Band 5, Kapitel 5—13, verwiesen, welcher Band bereits 1914 erschienen ist.

Dr. CH. SCHWEIZER.