Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor(en): **Wyler / Högl, O.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **49 (1958)**

Heft 5

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
Revue des livres

«The Freezing Preservation of Foods»
von D. K. Tressler und C. F. Evers sowie 130 weiteren Bearbeitern

3. Auflage 1957. Band II: Vorgekochte und präparierte Lebensmittel.
570 Seiten mit 24 Kapiteln und 126 Abbildungen.
Verlag: The Avi Publishing Co., Inc., Westport (Conn. USA)
Preis $ 11.—; sFr. 52.60

In Mitt. **48,** 199 (1957) konnten wir über den 1. Band dieses bemerkenswerten Sammelwerkes berichten. Der nun vorliegende 2. Band erfüllt die in diesen gesetzten Erwartungen ebenfalls weitgehend und behandelt als erstes Werk seiner Art dieses neue und wichtige Gebiet. In Europa, und speziell in unserem Lande, stehen wir allerdings erst am Anfang einer Aera, in welcher die vorgekochten und präparierten tiefgekühlten Speisen an Bedeutung gewinnen. Um so aufschlussreicher aber ist somit für uns der umfassende Inhalt dieses Buches, welches sich nicht nur mit der Vorbehandlung, der Verpackung, der Zubereitung und dem Gefrieren der fixfertigen Speisen befasst, sondern auch Angaben macht über die Aufbewahrung und Bereitstellung vieler Präparate, wie Hors d'œuvres, Suppen, Fleisch- und Fischplatten, Geflügel, Gemüse- und Früchtezubereitungen, Kindernährmitteln, Back- und Konditoreiwaren, Eiscremen, Desserts, ganzer Mahlzeiten sowie einiger spezieller Zubereitungen. Ausserdem werden Hinweise gegeben über die Art des Aufwärmens, der Behandlung und die Verwendung einzelner tischfertiger gefrorener Speisen sowie ganzer Mahlzeiten im Gastgewerbe und anderen Verpflegungsbetrieben. In einem Anhang erhalten wir noch wichtige Angaben über die Prüfung und die in USA gültigen Anforderungen an gefrorene Speisen.

Auch der vorliegende 2. Band bietet demjenigen, welcher sich mit den neuzeitlichen Speisezubereitungen und vorgekochten Nahrungsmitteln befasst, eine reichhaltige Quelle zu vielseitiger Orientierung. *Wyler*

S. W. Souci und E. Mergenthaler:
Fremdstoffe in Lebensmitteln

307 Seiten, Ganzleinen, DM 48.–, J. F. Bergmann, München 1958

Das Problem der Fremdstoffe in Lebensmitteln, welches manchen Lebensmittelchemiker schon vor Jahrzehnten beschäftigte und beunruhigte, ist eigentlich ziemlich plötzlich, um 1952/53, nicht nur aktuell, sondern, besonders in Europa, fast schmerzhaft akut geworden. Es ist heute das Schlagwort in jedermanns Mund. Wie so häufig war es der mutige Entscheid, sich rückhaltlos Re-

chenschaft über die Lage der Dinge zu geben, der diesmal vom amerikanischen Repräsentantenhaus ausging und die erwähnten Folgen hatte. Eine Spezialkommission dieses Hauses, das «Delaney-Committee», wurde in den Jahren 1950 bis 1952 beauftragt, in Form sog. «Hearings» die Verhältnisse abklären zu lassen und den Gefahren, soweit sich solche ergeben sollten, entgegen zu treten. Ein gewaltiges Material wurde in den verschiedenen Bänden der Hearings zusammengetragen. Von nachweisbaren Schäden steht wenig darin, so dass man zunächst annehmen konnte, dass keine wesentliche Reaktion der Oeffentlichkeit ausgelöst würde. Leider ergaben die Verhandlungen keinen klaren Ueberblick über die ganze Materie. Eindeutig war dagegen die Feststellung, dass relativ viele Stoffe Verwendung gefunden hatten, über deren physiologischen Eigenschaften keineswegs in allen Fällen Klarheit herrschte. Hierin ist wohl der Hauptgrund der Beunruhigung zu erblicken, einer Beunruhigung, welche ihrerseits von wenig sachlichen Kritikern zu sensationeller Steigerung geführt wurde.

Es ist das Verdienst der beiden Autoren des Buches «Fremdstoffe in Lebensmitteln», *Souci* und *Mergenthaler,* einmal versucht zu haben, Ordnung in die Fülle des Materials zu bringen und in mühsamer Detailarbeit ungeheuer viele Daten über einige Kategorien von Fremdstoffen zusammengetragen zu haben. Einleitend wird das Problem der Fremdstoffe in Lebensmitteln allgemein angeschnitten und eine detaillierte Einteilung derselben gegeben. Da aber der gesamte Stoff für den Umfang des Buches viel zu gross geworden wäre, haben die Autoren verschiedene Stoffgruppen, wie z.B. die Farbstoffe, die Süssungsmittel und die Aromastoffe für Lebensmittel nicht weiter behandelt, da über diese Kategorien von Zusätzen, speziell die Farbstoffe, schon zahlreiche Publikationen existieren. Eingehend besprochen sind dagegen:

I. Stoffe gegen mikrobiell bedingte Veränderungen (Konservierungsmittel)
II. Stoffe gegen chemische Veränderungen (vor allem die Antioxydantien)
III. Stoffe gegen physikalische Veränderungen (Konsistenzerhaltung und dergleichen)
IV. Stoffe, die bei der landwirtschaftlichen Erzeugung in das Lebensmittel gelangen können (Saatbeizmittel, Insektizide, Unkrautvertilgungsmittel usw.)

Von den total 419 aufgeführten Stoffen erscheint in den 2 ersten Kolonnen die wissenschaftliche und technische Bezeichnung sowie die Formel, in der 3. Rubrik Angaben über die Toxizität und das sonstige physiologische Verhalten und in der 4. Angaben über Anwendung, gesetzliche Vorschriften und Analytik. Ueber die Grösse des gesichteten Materials legt das Literaturverzeichnis mit 1655 Zitaten Zeugnis ab. Ein umfangreiches Autorenregister und ein Sachregister, geordnet nach Lebensmitteln und Fremdstoffen, erleichtert das Auffinden der gewünschten Substanz.

Man möchte sagen, dass hier ein erstes Kompendium der Fremdstoffe in Lebensmitteln – eines Teiles der Fremdstoffe – vorliegt. Es mag für den Uneingeweihten beunruhigend wirken, dass schon in den 4 hier behandelten Gruppen, die bei weitem nicht alle Fremdstoffe in Lebensmitteln erfassen, 419 Stoffe als Zusätze erwähnt werden. Wie Souci selber sagt, wurden so viele Stoffe in der Literatur, in Patentschriften und in ähnlicher Art *vorgeschlagen*. Gebraucht wird sicher nur ein Teil davon, besonders in Ländern wie der Schweiz, wo ja nur gesetzlich sanktionierte Stoffe den Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen.

Für den Lebensmittelchemiker ist es aber überaus wertvoll, einigermassen erschöpfend darüber orientiert zu werden, was alles in Lebensmitteln enthalten *sein könnte*. Wenn er bei einer Analyse z.B. von Importprodukten irgendwie Verdacht schöpft, kann er, gestützt auf die Tabellen in dem Werke von Souci und Mergenthaler, seine Untersuchung gezielt und mit viel mehr Aussicht auf Erfolg führen, als wenn er ohne jeden Anhaltspunkt suchen müsste. Auch hier hatten die Verfasser den Mut, offen die Tatsachen darzulegen, womit eben der erste Schritt zur Abhilfe getan ist. Wir müssen ihnen dafür dankbar sein.

O. Högl

Bei der Redaktion liegen folgende Arbeiten vor:
Travaux reçu par la rédaction:

R. Brühlmann, St.Gallen: Bestimmung des Jods in Meeralgen und anderen pflanzlichen Stoffen.

K. Neumann, Köln: Zur Frage der mikroskopischen Unterscheidbarkeit von gekochtem Rindfleisch und Hühnerfleisch.

Ilona Gál, Budapest: Beiträge zur Analyse von Kaffee-Mischungen.

Der Nachdruck oder die anderweitige Vervielfältigung von Abhandlungen oder von Teilen derselben, ebenso die Uebersetzung in andere Sprachen sind nur mit Genehmigung der Redaktion gestattet.

La réimpression ou toute autre reproduction d'articles ou de parties d'articles, ainsi que la traduction dans d'autres langues, ne sont permises qu'avec l'autorisation formelle de la rédaction.