Introduction to thermal processing of foods [Goldblith, Joslyn, Nickerson]

Autor(en): **Högl**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **53 (1962)**

Heft 4

PDF erstellt am: **25.05.2024**

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

Goldblith, Joslyn und Nickerson:
«Introduction to Thermal Processing of Foods»

1128 Seiten, viele Abbildungen
The Avi Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut (USA) 1961

Ein merkwürdiges Buch! Es enthält nicht Originalbeiträge, sondern Abdrucke großenteils älterer Publikationen, die jedoch bis heute ihre Bedeutung behalten haben.

So findet sich an der Spitze eine Publikation von *Appert* aus dem Jahr 1810, «L'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales» neben einer Reihe Begutachtungen des Verfahrens aus jener Zeit, alles in englischer Uebersetzung. Es folgt ein Bericht Pasteurs vor der «Académie des Sciences» in Paris vom 24. September 1866. «Etudes sur le vin. Ses maladies: causes qui les provoquent. Procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir.»

Ein großer Sprung durch die Zeit führt uns dann in die Jahre 1897 und 1898, aus welchen zwei Arbeiten der Herren *Prescott* und *Underwood* wiedergegeben werden: «Micro-organisms and sterilizing process in the canning industries». In diesem Ausschnitt erscheint wiederum ein historischer Rückblick über die Entwicklung der Dosenkonservierung sowie zahlreiche, damals grundlegende Erkenntnisse in der Eliminierung der bakteriellen Verderbnis.

Im Jahre 1911 erschien im «Zentralblatt für Bakteriologie usw.» eine Arbeit von *Robert S. Breed* über die Bestimmung der Keimzahl in Milch und deren Fehler bei den üblichen Methoden.

Es folgen Namen von Autoren wie *Howard, Stephenson, Bigelow* und *Esty, Weinzirl, Cameron, Ball* und viele andere bis in die neuere Zeit von 1950 bis 1960.

Die vier Teile des Buches behandeln:

I. Mikrobiologische Aspekte
II. Hitze,Uebertragung
III. Verfahrens-Berechnung
IV. Anpassung an die Handelsverhältnisse.

Die Ausstattung ist gut. Entsprechend der Wiedergabe früherer Texte und Abbildungen ergeben sich durch das photographische Verfahren bei mikroskopischen Schnitten dunkle Bilder, welche die Details nicht gut erkennen lassen.

Für die Qualität des Gebotenen sprechen die Namen der Autoren. Wie der

Titel sagt, handelt es sich bei diesem Werk um eine Einführung («Introduction») in die Hitzekonservierung. Es ist sicher nicht unwichtig, sich über die Entwicklung eines so bedeutsamen Verfahrens Rechenschaft abzulegen, wenn man selber daran weiter arbeiten will. In diesem Sinne erfüllt das Buch sicher seinen Zweck, obwohl die Art der Präsentation, einfach der Abdruck früherer Arbeiten, wenigstens in Europa nicht üblich ist. *Högl*