Die Zusammensetzung der Lebensmittel : Nährwert-Tabellen

Autor(en): **Ruffy**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **55 (1964)**

Heft 5

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

Buchbesprechung

Die Zusammensetzung der Lebensmittel. — Nährwert-Tabellen

Herausgegeben im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten von Prof. Dr. Souci, München, Dr. W. Fachmann, Bonn, und Prof. Dr. H. Kraut, Dortmund. 3 Lieferungen zu je 200 Blatt, einseitig bedruckt, mit 2 Ringbuchdecken für je 300 Blatt. Gesamtpreis DM 110.—. Wissenschaftl. Verlagsgesellschaft m.b.H., Stuttgart 1962/64.

Vor ungefähr zwei Jahren erschien die erste Lieferung und im Herbst 1964 die zweite Lieferung dieses Werkes, das in drei Lieferungen vollständig und in zwei schönen Ringbüchern aus Kunststoff von je 300 Tabellen zusammengefaßt sein wird. Das Werk wird zunächst 600 Lebensmittel umfassen, wobei die Angaben über jedes der behandelten Lebensmittel klar und übersichtlich auf je einem Blatt tabellarisch zusammengestellt sind. Ein der ersten Lieferung vorangestellter kurzer Text gibt die nötigen Erläuterungen über die berücksichtigten Bestandteile der Lebensmittel und ihre Bedeutung für den Körper, sowie über den Aufbau der Tabellen, die verwendeten Unterlagen und die Berechnung der Zahlenwerte.

Die in den Tabellen zusammengestellten Lebensmittelbestandteile werden in 5 Gruppen unterteilt. Die erste dieser Gruppen umfaßt die 6 Hauptbestandteile: Wasser, Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Rohfaser und Mineralstoffe, während die beiden folgenden Gruppen je 13 Mineralstoffe einschließlich Spurenelemente und 14 Vitamine enthalten. Die nächste Gruppe umfaßt entweder die Aminosäuren oder gegebenenfalls spezielle Kohlenhydrate sowie Fruchtsäuren. Schließlich sind in der letzten Gruppe «Sonstiges» Bestandteile, wie z. B. die essentiellen Fettsäuren, zu finden, welche in besonderen Fällen von Interesse sein können. Je nach Art des Lebensmittels werden insgesamt 40 bis 50 Einzelbestandteile berücksichtigt.

Von diesen Einzelbestandteilen finden wir Angaben über ihre Menge im eßbaren Anteil von 1000 g käuflicher Rohware, sowie in 100 g eßbarem Anteil als solchem, sowohl als Mittelwerte als auch mit den vorkommenden Schwankungsbreiten. Ferner finden wir Angaben über den durchschnittlich auswertbaren Anteil, den verwertbaren Kaloriengehalt und einen allfälligen, bei der küchenmäßigen Zubereitung eines Lebensmittels sich ergebenden Abfall.

Wie ersichtlich, wird danach getrachtet, ein nach dem heutigen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse möglichst erschöpfendes Bild zu ermitteln. Hervorzuheben ist auch, daß nur Daten von Untersuchungen, die nach dem Jahre 1949 durchgeführt worden sind, berücksichtigt wurden. Wenn man in Betracht zieht, daß 19 Institute der Lebensmittelforschung und -untersuchung Analysenergebnisse zur Verfügung gestellt haben, kann man sich ein Bild machen, welche wertvolle Summe von Kenntnissen hier zusammengetragen wurde, insbesondere nachdem die 1. Lieferung von 200 Tabellen durch die 2. Lieferung gleichen Umfanges ergänzt worden ist. Das Werk, dessen Benutzung durch eine gute Inhaltsangabe und Tabellenübersicht, sowie ein Sachregister sehr einfach gestaltet ist, wird allen, die sich in irgend einer Richtung, sei es wissenschaftlicher oder praktischer Art mit der Zusammensetzung der Lebensmittel zu befassen haben, inskünftig ein äußerst wertvoller Helfer sein.

Ruffy