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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 59 (1968)

Heft: 3

Buchbesprechung: Buchbesprechungen

Autor: Strahlmann, B.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Manuel suisse des denrées alimentaires

Second volume en langue allemande

Après la publication en 1965 du premier volume (Partie générale) de la 5ième édition en langue allemande du Manuel suisse des denrées alimentaires, une première livraison du second volume (Partie spéciale) a paru en avril 1968. Elle comprend une introduction et les chapitres «Teigwaren», «Diätetische Lebensmittel», «Honig und Kunsthonig» et «Wein».

Le second volume subdivisé en plusieurs parties d'environ 500 pages chacune contiendra: Les directives d'appréciation et les exigences particulières concernant les diverses denrées alimentaires, les objets usuels, les additifs, les cosmétiques et les matières plastiques notamment, ainsi qu les méthodes d'analyses chimiques et bactériologiques correspondantes. Il s'agit d'un ouvrage complet et non d'une collection de monographies.

Pour pouvoir adapter en tout temps les prescriptions et les méthodes d'analyse aux progrès rapides et constants, il a paru indiqué de publier le second volume sous la forme de livres à anneaux, plus maniables qu'un ouvrage relié pour la publication des chapitres et leur mise à jour en tout temps.

Selon toute probabilité, le second volume comprendra 3 livres à anneaux sous couverture en matière plastique (Parties I—III). Plusieurs chapitres seront livrés chaque année, mais pas dans l'ordre de leur numérotation. Les acquéreurs auront la possibilité de les classer selon l'index au fur et à mesure des livraisons annoncées à l'avance.

Le prix de frs. 60.— comprend la couverture en matière plastique et la livraison de 500 pages environ remises à l'acquéreur dans l'ordre de parution des chapitres. Il ne sera pas livré de chapitres séparés.

La traduction française du 1er volume ayant du être entièrement revue, sa parution est prévue pour fin 1968 début 1969. Selon toute probabilité, les premiers chapitres du 2ième volume dont il est question ci-dessus paraîtront en français peu de temps après le 1er volume.

La rédaction

Buchbesprechungen

Starch: Chemistry and Technology

Roy L. Whistler und *Eugene F. Paschall* (Hrsg.)
Academic Press, New York und London
Bd. I: Fundamental Aspects. 1965; XVIII, 579 Seiten, mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. US $ 22.— / 205 s.
Bd. II: Industrial Aspects. 1967; XVIII, 733 Seiten, mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. US $ 30.— / 240 s.

Die Stärke und die Stärkeprodukte haben als Lebensmittelkomponenten — gewisse modifizierte Stärken neuerdings als Lebensmittelzusätze — eine große

Bedeutung. Daher wird das geglückte Unternehmen der Herausgeber, einen Ueberblick über die Chemie und Technik dieser Produkte zu geben, dankbar aufgenommen. Die verschiedenen Kapitel der beiden Bände wurden von namhaften Autoren in den USA verfaßt und ergeben, gut redigiert, das erwünschte umfassende Werk.

Die den ersten Band einleitenden Kapitel, von R. L. Whistler und H. E. Bode und P. L. Farris verfaßt, sind der Geschichte und der Zukunft der Stärkeforschung und Stärkeindustrie gewidmet. Ueber die Genetik des Stärkegehaltes verschiedener Pflanzen und die Möglichkeit, diese zu beeinflussen, berichtet M. S. Zuber und ganz allgemein über das Vorkommen von Stärke N. P. Badenhuizen an Hand von mikroskopischen Abbildungen. Die in geringer Menge in der Stärke enthaltenen Nichtkohlenwasserstoffe, wie Fette, Phosphor, Stickstoff, Spurenelemente usw., behandelt R. Gracza, die zur Synthese und Hydrolyse der Stärke wichtigen Enzyme J. H. Pazur. Die Kapitel über in der Stärke gefundene Oligo- und Megalosaccharide sowie über die oft nur als Dextrine bezeichneten Cycloamylosen von J. A. Thoma (das zweite mit L. Stewart) leiten zu den Kapiteln über die chemische und röntgenographische Bestimmung der Stärkestruktur von M. L. Wolfrom und E. El Khadem bzw. B. Zaslow über. Ueber den praktisch wichtigen Prozeß der Gelierung berichtet H. W. Leach und über die bisher nur analytisch ausgewerteten organischen Komplexe und Koordinationsverbindungen J. N. BeMiller. Daß die Stärke durchaus nicht als einheitliche Substanz anzusehen ist, zeigt deutlich das Kapitel von R. L. Whistler über die Fraktionierung der Stärke. Die physikalischen Eigenschaften von Amylose und Amylopektin behandeln J. F. Foster und die mechanischen Eigenschaften der Stärkepaste R. R. Myers und C. J. Knauss. Ueber die Bestrahlungsprodukte der Stärke geben R. L. Whistler und T. R. Ingle einen kurzen Ueberblick. Mit den Beschreibungen verschiedener anderer Reaktionsprodukte und -prozesse schließt der erste Band; u. a. werden die Pyrolyse der Stärke von D. Horton, sonstige Reaktionen, z. B. Veresterung und Oxydation von H. J. Roberts und die lytischen Reaktionen von J. N. BeMiller dargestellt.

Der zweite Band, der Fabrikation der Stärke und Stärkeprodukte gewidmet, hat für die Praxis des Lebensmittelchemikers wichtige Kapitel zum Inhalt. Es sind dies die ersten Kapitel über die Fabrikation der Mais- und Milostärke, der Weizen-, Reis-, Katroffel-, Tapioka-, Arrowroot- und Sagostärke, verfaßt von S. A. Watson bzw. R. A. Anderson, J. T. Hogan, T. J. Schoch, R. H. Treadway und L. Shipman, und neben dem Kapitel über Stärke in der Lebensmittelindustrie von E. M. Osman die verschiedenen Kapitel über die Herstellung von modifizierten Stärken: P. Shildneck und C. E. Smith berichten über säuremodifizierte Stärken, B. L. Scallet und E. A. Sowell über mit Hypochlorit oxidierte Stärken, J. W. Knight über Modifikationen und Gebrauch von Weizenstärke; H. J. Roberts über Stärkederivate, R. M. Hamilton und E. F. Paschall über Stärkephosphate, C. H. Hullinger über vernetzte Stärken, D. P. Langlois und J. A. Wagoner über Amylose bzw. Amylosefettsäureester, E. L. Powell über vorgequollene Stärken, E. R. Kooi und F. C. Armbruster über Dextrose — alles Stoffe, die in die Lebensmittelindustrie Eingang gefunden haben. Daneben werden noch anderen Stärkederivaten beson-

dere Kapitel eingeräumt, wie den Stärkeacetaten, den Kationenstärken, Hydroxyäthylstärken, Dialdehydstärken usw. Als für Lebensmittelchemiker besonders wertvoll darf der Abschnitt über die Analyse von Stärken, verfaßt von R. J. Smith, und die Mikrophotographien verschiedener Stärken von T. J. Schoch und E. C. Maywald am Schluß des zweiten Bandes angesehen werden.

Da allen Kapiteln eine reiche Literatur beigegeben ist, vermag dieses moderne zweibändige Werk ausgezeichnet über alle Fragen der Stärkechemie und -technik zu informieren und ist daher sehr empfehlenswert.

B. Strahlmann

Chemie der Eiweißkörper

Prof. Dr. E. Waldschmidt-Leitz und Priv.-Doz. Dr. *O. Kirchmeier*

Ferdinand Enke Verlag, Stuttgart 1968. 3. umgearbeitete Auflage. XI, 258 Seiten, mit 8 Abbildungen und 37 Tabellen. Geheftet DM 52.50, Ganzleinen DM 57.—

Nicht nur als Einführung in die Eiweißchemie, sondern als ergiebige und verläßliche Literaturquelle (755 Zitate!) hat die Neuauflage die bewährte Tradition gewahrt. Die Literatur bis 1966 wurde berücksichtigt. Um den bisherigen Umfang der Monographie nicht zu sehr zu belasten, mußte eine größere Anzahl älterer Literaturzitate fortgelassen werden. Dafür wurden einige Abschnitte neu aufgenommen, die u. a. den Aminosäuren-Stoffwechsel und die biologische Eiweißsynthese behandeln. Neu sind auch die im Anhang aufgeführten vollständigen Aminosäuresequenzen von Proteinen und Peptiden. Da wie bisher vorwiegend die Chemie der Eiweißstoffe berücksichtigt ist, konnten auf den 230 Textseiten die wichtigsten Tatsachen dieses umfangreichen Gebietes behandelt werden. Zunächst werden die Aminosäuren als Eiweißbausteine recht ausführlich beschrieben, dann die Peptide, die Proteine und der Proteinabbau auf nichthydrolytischem und hydrolytischem Wege. Den Fragen der Eiweißstruktur ist ein besonderes Kapitel eingeräumt, und schließlich folgt eine recht umfassende Einzelbeschreibung der Proteine, u. a. der Toxine, von denen die als Clostridium botulinum und welchii isolierten berücksichtigt wurden, weitere den Lebensmittelchemiker interessierende leider nicht. Immerhin gewährt dieses Buch eine rasche und gute Orientierung im riesigen Gebiet der Proteinchemie.

B. Strahlmann

Unit Operation in Food Processing

R. L. Earle

Massey University of Manawatu, New Zealand
Pergamon Press Oxford, London, Edinburg, New York, Toronto, Sydney, Paris, Braunschweig 1966. XI, 342 Seiten, mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen
Fester Einband 45 s. flexibler Einband 35 s.

In handlicher Form liegt hier ein Buch über ein Wissensgebiet vor, das von den Lebensmittelchemikern oft zu unrecht nur den Technologen überlassen wird. Die in

verschiedenen Lebensmittelindustrien verwendeten Verfahren werden auf gewisse Grundoperationen zurückgeführt, z. B. auf Strömung, Wärmetransport, Trennprozesse durch Phasengleichgewichte, wie Absorptionen, Extraktionen, Destillationen, Kristallisationen, Trocknen usw.) oder durch mechanische Vorgänge, wie Sedimentationen, Zentrifugieren, Filtrationen usw., ferner auf Zerkleinerungsverfahren und dgl. Diese grundlegenden Verfahren sind klar herausgearbeitet und durch praktische Berechnungsbeispiele, die speziellen lebensmitteltechnischen Anwendungen entnommen sind, gut erläutert. Neben den vorherrschend englischen Maßen wird auch das Dezimalsystem berücksichtigt — u. a. sind im Anhang neben anderen nützlichen Tabellen auch die Umrechnungsfaktoren der beiden Maßsysteme gegeben. Die knappe Bibliographie beschränkt sich auf die wichtigsten bis 1964 in englischer Sprache erschienenen Spezialwerke.

Als Einführung in das große Gebiet der Lebensmitteltechnologie und zur Auffrischung der physikalisch-chemischen Kenntnisse zum Verständnis der wichtigsten technischen Vorgänge ist dieses Buch sehr nützlich.

B. Strahlmann