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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 60 (1969)

Heft: 6

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: 11.07.2025

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

Metin M.: Fettsäurespektrum türkischer Butter im Vergleich zu deutscher Butter. Milchwissenschaft **23**, 276—279 (1968).
Roos J. B., A. Versnel und *Geziena A. Werdmüller:* Die gaschromatographische Bestimmung der niederen Fettsäuren von Milchfett und deren Anwendung zum Nachweis von Fremdfetten. Kieler Milchwirtschaftliche Forschungsberichte **15**, 515—526 (1963).
Sadini V.: Contributo alla conoscenza della materia grassa del latte e dei formaggi di pecora Italiani. Il Latta **37**, 933—942 (1963).
Samuelson E.-G.: Gräddfettets kristallisation och dess betydelse för smörets konsistens. Nordisk Mejeri-Tidskrift Nr. 4 (1968).
Withington F. D.: The determination of butter fat in margarine fat by transesterification and Gas Chromatography. Analyst **92**, 705—710 (1967).

Buchbesprechungen

The Chemical Senses and Nutrition

Morley R. Kare und *Owen Maller (Hrsg.)*
The Johns Hopkins Press, Baltimore 1967. XII, 495 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. US $ 12.50, £ 5.0.0.

Die Zusammenhänge zwischen den Wahrnehmungen der chemisch ansprechenden Sinnesorgane und der Nahrungsaufnahme sind in diesem Buche erstmals zusammengestellt. Die Anregung zu einer interdisziplinären Behandlung dieses Themas erfolgte anläßlich eines 1966 an der Cornell Universität gehaltenen Symposiums. Im ersten Teil wird in Referaten von E. S. Hodgson, J. E. Bardach, Rose Marie Pangborn, R. Fischer und L. de Reuiter die Frage nach der phylogenetischen Entwicklung der chemischen Sinnesorgane und nach der Funktion des Geschmacks aufgeworfen. Im zweiten Teil werden in den Beiträgen von S. Lepkovsky, R. I. Henkin, M. J. Fregly, K. Hoshishima, A. E. Harper, J. Lát und E. F. Adolph die Zusammenhänge der chemischen Sinnesorgane mit dem Stoffwechsel, der Ernährung und der Physiologie des Organismus behandelt. Im dritten Teil wird von H. L. Jacobs, O. Maller, B. P. Halpern und C. Pfaffmann die mögliche Beeinflussung der von den chemischen Sinnen erhaltenen Informationen diskutiert. Dem Geschmack wird bei der Regulierung der Nahrungsaufnahme größte Bedeutung zugemessen; dies kommt auch in den Arbeiten in den letzten beiden Teilen des Buches zum Ausdruck.

Eine umfangreiche Bibliographie über den Geschmackssinn, in der die Literatur der Jahre 1566 bis 1966 berücksichtigt ist, schließt dieses mit zahlreichen Abbildungen und auch sonst gut ausgestattete Buch, dessen Thema künftig mehr an Bedeutung gewinnen wird.

B. Strahlmann

CRC Handbook of Analytical Toxicology

Irving Sunshine (Hrsg.)

The Chemical Rubber Co., Cleveland, Ohio 1969. Auslieferung für die Schweiz Friedr. Daeniker & Co., 8027 Zürich. XIV, 1081 Seiten. US $ 26.50.

In einem stattlichen Band sind vielseitig und sorgfältig Angaben über die physikalischen, chemischen und toxikologischen Eigenschaften von einer großen Zahl von Stoffen, die als Drogen industriell oder anderweitig Verwendung finden, neben verschiedenen analytischen Methoden zu deren Bestimmung zusammengestellt. Im ersten Abschnitt des Buches sind die Stoffe (u. a. Drogen, Pestizide, Herbizide, industrielle Gifte, luft- und wasserverschmutzende Stoffe) mit ihren Eigenschaften alphabetisch, im zweiten Abschnitt, um unbekannte Stoffe schneller identifizieren zu können, nach den physikalischen Daten (Rf-Werte, UV-, IR-Spektren usw.) angeordnet. Der dritte Abschnitt bringt mit kurzer Einführung in die Methodik die wichtigsten analytischen Verfahren (IR-Spektroskopie, Atom-Absorption, Gaschromatographie usw.) und im vierten Abschnitt finden sich die das Nachschlagen und Auffinden erleichternden Sachregister, nach Stoffgruppen getrennt.

Die große Zahl der informativen Tabellen, die sowohl mit der Analytik als auch mit der Toxikologie der Stoffe vertraut machen, und das gebotene Datenmaterial — für das Herausgeber und Verleger nur bedingt eintreten — bieten, durch Literaturangaben untermauert, die Kenntnisse, die auch dem Lebensmittelwissenschaftler sehr dienlich sind. Dieses sehr empfehlenswerte, gut ausgestattete Buch sollte daher weder im Laboratorium noch auf dem Schreibtisch fehlen.

B. Strahlmann

Food Technology the World Over

Martin S. Peterson und *Donald K. Tressler* (Hrsg.)

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn.
Vol. I: 12 Kapitel, IX, 540 Seiten mit 64 Abbildungen und 129 Tabellen, 1963.
USA $ 15.—, Ausland $ 16.—.
Vol. II: 11 Kapitel, VIII, 414 Seiten mit 32 Abbildungen und 128 Tabellen, 1965.
USA $ 15.—, Ausland $ 16.—.

Eine Uebersicht über die Lebensmittelverarbeitung und die Entwicklung der Lebensmitteltechnologie in der Welt wird mit diesem zweibändigen Werk zu geben versucht. Die Beiträge stammen z. T. von Wissenschaftlern und Kennern aus den beschriebenen Regionen.

Band I eröffnet den Reigen mit einigen europäischen Ländern (Dänemark, Frankreich, Westdeutschland, Schweden, Großbritannien, Sowjetunion), Kanada, USA und Australien. In den einführenden Artikeln findet sich ein Abschnitt «U. S. Food Firms go international», der große Unternehmen in Europa erwähnt, u. a. auch solche in der unbeschrieben gebliebenen Schweiz. Die Beiträge sind zum Teil, z. B. über die Niederlande, mit großer Sachkenntnis abgefaßt.

Band II bringt Schilderungen der Verhältnisse in Südamerika (Latein-Amerika, Brasilien), Afrika, Aegypten, Israel und den Ländern Asiens (China, Indien, Philippinnen und Japan). Die Einführung gibt Ausschnitte aus der im Gebiet der Lebensmitteltechnologie vorhandenen Literatur.

Beide Werke bergen, obgleich sie nicht umfassend und umfangreich sind, viele wertvolle Informationen. B. Strahlmann

Water in Foods

Samuel A. Matz

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn. 1965. 18 Kapitel, IX, 275 Seiten mit 47 Abbildungen und 35 Tabellen. USA $ 14.50, Ausland $ 15.50.

In dieser Monographie wird nicht nur das «Wasser in Lebensmitteln», wie der Titel vermuten läßt, sondern auch das Wasser als Lebensmittel und schließlich als Hilfsmittel zur Verarbeitung der Lebensmittel behandelt. Nach einer Darstellung der Eigenschaften des Wassers werden in mehreren Kapiteln, die fast die Hälfte des Buches füllen, Voraussetzungen zur Gewinnung eines einwandfreien Trinkwassers, u. a. auch die Gewinnung aus Salzwasser oder Abwässern, gebracht. Sogar der Verteilung des Wassers durch Röhren und Pumpen ist ein Kapitel eingeräumt, ebenso dem Wasserbedarf der Pflanzen-Vegetation. Der wichtige Einfluß der Wasserbegleitstoffe auf mit Wasser hergestellte Lebensmittel ist übersichtlich beschrieben. Dem Wasser in Lebensmitteln widmen sich die restlichen Kapitel, in denen Methoden zur Wasserbestimmung, das Verhalten des Wassers beim Gefrieren und Dehydrieren der Lebensmittel und die Bedeutung des Wassers für die Textur und den mikrobiellen Verderb der Lebensmittel dargestellt werden. Die weite Auslegung des Titels und ebenfalls die den Kapiteln beigefügte Literatur machen dieses Buch zu einem Handbuch, das nicht nur dem Lebensmitteltechnologen nützt. B. Strahlmann