Buchbesprechungen

Autor(en): **Tanner, H. / Strahlmann, B.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **63 (1972)**

Heft 1

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

Buchbesprechungen

Analysenmethoden der Internationalen Fruchtsaft-Union
Méthodes d'Analyse de la Fédération Internationale des Producteurs de Jus de Fruits
Methods of Analysis of the International Federation of Fruit Juice Producers

Bearbeitung: Kommission für Analysenmethoden der Internationalen Fruchtsaft-Union.
Druck und Verlag: Juris Druck und Verlag, Dr. H. Christen, CH-8001 Zürich (Schweiz).

Herausgeber: Internationale Fruchtsaft-Union.
Bestellungen sind zu richten an den Schweizerischen Obstverband, Baarerstraße, CH-6300 Zug 2 (Schweiz).

Preis der einzelnen Analysenmethode (in den Sprachen deutsch, französisch und englisch): Fr. 2.50. *Einzelne* Sprachen werden nicht abgegeben.

Eine internationale Gruppe von Wissenschaftern und Fruchtsaft-Experten aus 9 europäischen Ländern befaßt sich seit über 10 Jahren mit der Ausarbeitung von Analysenmethoden, welche für die Untersuchung von Fruchtsäften und Fruchtsaft-Getränken bestimmt sind. Die Mehrzahl der bis zum Jahr 1971 veröffentlichten Methoden ist — soweit sie sich auf Anforderungen der Standards beziehen — von der unter Leitung der FAO/WHO tätigen Expertengruppe für die Standardisierung von Fruchtsäften als verbindlich anerkannt worden. Die meisten dieser Methoden sind von der FAO/WHO-Codex Alimentarius Kommission als Referenz-Methoden anerkannt und zur Verwendung für Schiedsanalysen im internationalen Handel empfohlen worden.

Die Methoden stützen sich auf langjährige praktische Beobachtungen und auf den jeweiligen Stand der Wissenschaft. Sie werden von Fall zu Fall durch moderne bzw. bewährte Verfahren ergänzt oder ersetzt.

Im Hinblick auf den internationalen Handel sind solche von internationalen Fachorganisationen herausgegebenen Analysenmethoden dringend erwünscht.

Diese Methoden werden durchwegs in den 3 Sprachen deutsch, französisch und englisch veröffentlicht. Bis Jahresende 1971 sind insgesamt rund 40 Methoden erschienen. Für 1972 ist die Veröffentlichung von weiteren 7 Methoden vorgesehen.

Anfangs Januar 1972 setzte sich die Kommission für Analysenmethoden der IFU wie folgt zusammen:

Dr. H. Rentschler (Schweiz), Präsident
Prof. Dr. H. J. Bielig (Deutschland)
Prof. F. Bramsnaes (Dänemark)
Dr. L. F. Burroughs (England)
Prof. P. Dupaigne (Frankreich)
Prof. Dr. J. Koch (Deutschland)
Dr. J. Royo-Iranzo (Spanien)
Prof. G. Safina (Italien)
Dipl. Chem. H. Tanner (Schweiz)
Vicedirektor L. de Vos (Niederlande)
Univ.-Doz. Dr. H. Woidich (Oesterreich)

H. Tanner

Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse

Dr. *Gerd Adler*

Band 13 der Schriftenreihe «Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung». Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg 1971. 208 Seiten mit 50 Abbildungen und 28 Tabellen. Glanzkaschierter Einband DM 42.—.

Die Kartoffelverarbeitung, in neuerer Zeit ein wichtiger Zweig der Lebensmittelindustrie, hat in dieser Monographie eine knappe, aber recht umfassende Darstellung gefunden, in der auch kurz die historische Entwicklung berücksichtigt wird. Der erste Abschnitt ist der Kartoffel gewidmet. Die Herkunft und Verbreitung der Kartoffel, die Entwicklung des Kartoffelbaues in Deutschland, die Verwertung der Kartoffelernte, die Botanik der Kartoffelknolle, die Inhaltstoffe und die ernährungsphysiologische Bedeutung der Kartoffel werden beschrieben. Von den Inhaltstoffen der Kartoffel, die einen wesentlichen Einfluß auf die Verarbeitung ausüben, werden Stärke, Zucker, Polysaccharide, Proteine und andere Stickstoffverbindungen, Lipoide, Farbstoffe, Alkaloide, Phenole und verwandte Substanzen, organische Säuren, Vitamine, Mineralstoffe und Alkohole sowie flüchtige Carbonyl- und schwefelhaltige Verbindungen behandelt. Hinweise auf Geschmackstoffe fehlen jedoch. Im folgenden Abschnitt über die Kartoffelerzeugnisse werden die Geschichte der Kartoffelverarbeitung, die Rohstoffanforderung, Rohstofflagerung, Vorbereitung des Rohstoffs und Verarbeitung zu vorgeschälten Kartoffeln, Kartoffelchips, Pommes frites, Trockenkartoffeln, Kartoffelkloß- oder -knödelmehl und Kartoffelpüree dargestellt. Der den Rechtsvorschriften gewidmete Abschnitt bringt u. a. die deutschen Geschäftsbedingungen für Kartoffeltrocken-Erzeugnisse, technische Lieferbedingungen, die Handelsklassenverordnung und im Auszug die Schwefeldioxid-Verordnung sowie die mit der Union Européenne des Industries de Transformation de la Pomme de Terre abgestimmten Normativbestimmungen. Bei den Untersuchungsmethoden für Frischkartoffeln, Chips, Pommes frites und Kartoffeltrockenprodukte wurden auch ältere Methoden herangezogen. 507 Literaturzitate ergänzen den Text dieses schnell informierenden handlichen Buches.

B. Strahlmann