Buchbesprechungen

Autor(en): **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 3

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

Fruit Processing

Milton Gutterson

Food Processing Review No. 21. Noyes Data Corporation, Park Ridge, New Jersey 1971. VII, 223 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. US $ 36.—.

Die Qualitätserhaltung verarbeiteter Früchte ist mit vielen Problemen behaftet, die in einer reichen Patentliteratur ihren Niederschlag finden. 136 US-Patente der Jahre 1960 bis 1970, die in dieser Uebersicht ausführlich zusammengestellt sind, geben wertvolle Hinweise auf neue Möglichkeiten in der Früchteverarbeitung. Im ersten Abschnitt sind die Patente aufgeführt, die in der obstverarbeitenden Industrie von allgemeinem Interesse sind. Hier geht es um die Konservierung, die Beeinflussung von Farbveränderungen, des Verderbs durch Mikroorganismen, der Reifungsvorgänge durch Zusätze und technologische Verfahren, durch CA-Lagerung, Oberflächenbehandlung und Trocknungsprozesse. Ein Patent über die Herstellung künstlicher Früchte fand hier ebenfalls Berücksichtigung. In besonderen Kapiteln sind Patente über die Verarbeitungstechnik von Aepfeln, Citrusfrüchten, Beerenfrüchten, Steinobst, Trockenfrüchten (Rosinen, Pflaumen, Feigen und Datteln) und anderen Früchten (Bananen, Ananas, Melonen und Avocados) zusammengefaßt. Verbesserte Verfahren der Gefriertrocknung und der Gefriertechnik nehmen den ihnen gebührenden Raum ein. Das Inhaltsverzeichnis erleichtert den Zugang zum gebrachten Material. In besonderen Registern sind die Firmen, Erfinder und Patentnummern verzeichnet. Auch dieser Band ist eine wertvolle Sammlung für Praxis und Forschung.

B. Strahlmann

Seafood Processing

M. T. Gillies

Food Processing Review No. 22. Noyes Data Corporation, Park Ridge, New Jersey 1971. VII, 206 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. US $ 36.—.

Bei der Verarbeitung der leicht verderblichen Meeresprodukte wie Fische, Muscheln und Krustentiere finden neue Verfahren Anwendung. In den in diesem Band berücksichtigten 82 US-Patenten aus dem Zeitraum zwischen 1960 und Juni 1971 werden verschiedene Konservierungsmethoden sowie die Herstellung von Fischproteinkonzentrat und Futtermitteln behandelt. Zur Konservierung werden Einfrieren, Zusatz von Konservierungsmitteln, eßbare Ueberzüge und

Hitzebehandlung, ferner in einem besonderen Abschnitt die Herstellung von Dosenkonserven, u. a. aus eingefrorenen Fischen, dargestellt. Den bereits industriell verwendeten Fabrikationsmethoden zur Herstellung von Fischproteinkonzentrat wird ebenfalls ein gesondertes Kapitel eingeräumt. Für Muscheln und Krustentiere sind besondere Verarbeitungstechniken in Patenten beschrieben. Verbrauchsfertige Produkte gewinnen zunehmend an Interesse, und so wurden verschiedene Zubereitungsarten und neue Produkte tiefgefroren, als Snackartikel, gefriergetrocknet, paniert, aber auch als Mehl oder als Aroma patentiert. Den für Futterzwecken noch geeigneten Nebenprodukten widmet sich eine im Verarbeitungsvolumen zunehmende Industrie, was aus den Patenten ersichtlich wird. Dieser Band ist für alle von großem Interesse, die den nährwertreichen Meeresfrüchten und modernen Verarbeitungsmethoden Aufmerksamkeit schenken. Mit Hilfe des Inhaltsverzeichnisses bzw. Erfinder-, Firmen- oder Patentregisters finden sie rasch das sie interessierende Patent. B. Strahlmann

Kolloidchemie des Fleisches

Das Wasserbindungsvermögen des Muskeleiweißes in Theorie und Praxis

R. Hamm

Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg 1972. 275 Seiten mit 75 Abbildungen und 11 Tabellen. Buckram DM 78.—.

Das Wasserbindungsvermögen des Fleisches, das Vermögen, im Fleisch enthaltenes oder zugesetztes Wasser festzuhalten, ist ein wichtiges Qualitätsmerkmal. Das Bindungsvermögen ist eng mit den kolloidchemischen Eigenschaften der Muskelproteine des Fleisches verbunden, auf deren Struktur und Zusammensetzung in diesem Werk zuerst eingegangen wird, worauf dann grundlegende Vorstellungen über das Wasserbindungsvermögen entwickelt werden. Nach Anführung verschiedener Methoden zur Bestimmung des Wasserbindungsvermögens werden die Veränderungen des Wasserbindungsvermögens nach dem Schlachten, beim Abhängen, Lagern, Gefrieren, Trocknen, Erhitzen, Bestrahlen, Salzen, Pökeln und Weichmachen mit Enzymen behandelt. Der Einfluß des Wasserbindungsvermögens auf Geschmack, Zartheit und Farbe des Fleisches sowie dessen Bedeutung für die Herstellung bestimmter Fleischerzeugnisse wie Brühwurst, Dosenschinken und Rohwurst findet eingehende Darstellungen. Auch Meinungen, über die noch Widersprüche bestehen, z. B. über den Einfluß der Fütterung bzw. verabreichter Medikamente, über die Wirkung von Phosphaten und dgl., sind in dieser umfassenden Uebersicht mitaufgenommen, in der 1252 bis März 1970 veröffentlichte Arbeiten zitiert werden. Dieses mit zahlreichen Graphiken und Tabellen versehene Werk ist eine wertvolle Bilanz bisheriger Forschungen.

B. Strahlmann

Einführung in die Korngrößenmeßtechnik

Korngrößenanalyse, Kennzeichnung von Korngrößenverteilungen, Oberflächenbestimmung, Probenahme, Staubmeßtechnik

Wilhelm Batel

Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, New York, 3., verbesserte Auflage 1971. XI, 214 Seiten mit 129 Abbildungen. DM 48.—; US $ 13.90.

Die in der 3. Auflage ergänzte und erweiterte Einführung in die Korngrößenmeßtechnik enthält die wichtigsten Methoden zur Kennzeichnung disperser Feststoffsysteme mittels Korngröße, Korngrößenverteilung, Oberfläche und Konzentration in fluiden Medien. Es werden die Probenahme für Messungen und Analysen an körnigen bzw. staubförmigen Stoffen, die Probenteilung und in einem größeren Abschnitt die Korngrößenanalyse, die Methoden zur graphischen Darstellung von Korngrößenverteilungen, die mikroskopische Analyse, Prüfsiebung, Sedimentation, Teilchenzählung, sodann in weiteren Abschnitten die Oberflächenmeßmethodik und die Staubmeßtechnik behandelt. Die Staubkonzentrationsmessungen haben besonders durch die Bemühungen zur Reinhaltung der Luft an Bedeutung zugenommen. Ein Kapitel mit Anwendungsbeispielen und das erweiterte Literaturverzeichnis sind wertvolle Ergänzungen, insbesondere hinsichtlich der Einbeziehung neuer Meßverfahren und Anwendungsschwerpunkte. Das einführende Werk bietet eine gute Uebersicht. B. Strahlmann

Modern Food Analysis

F. Leslie Hart und *Harry Johnstone Fisher*

Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, New York 1971. XI, 519 Seiten mit 21 Abbildungen und 23 Tabellen. DM 117.10, US$ 32.—.

Als Methodensammlung, die sich weitgehend auf erprobte reproduzierbare AOAC-Methoden stützt, gibt dieses Buch darüber hinausgehende kritische Bemerkungen und kurze einführende Angaben über Herkunft, Zusammensetzung, Technologie sowie in den USA und in Kanada gültige Standards. Einteilung und Umfang der 23 einzelnen Abschnitte, die im wesentlichen Lebensmittel- und Zusatzstoffgruppen umfassen, sind sehr verschieden. Während den Farbstoffen 15 Seiten gewidmet wurden, erhielten die Vitamine lediglich zwei und die Pestizide zweieinhalb Seiten. Viel Platz wurde den Zeichnungen von Apparaturen eingeräumt, die z. T. noch mit Stopfen bewehrt antiquiert sind. Ebenso entsprechen manche Vorschriften nicht mehr dem heutigen Stand der Analysentechnik, z. B. werden Butter und Margarine auf Grund der Reichert-Meißel-Zahl unterschie-

den, und damit könnten noch «analysenfeste» Fälschungen florieren. Einige wichtige moderne Methoden wie der Nachweis von Hydroxiprolin fehlen. Dieses Werk, dessen Titel «modern» zu sein oft nur verspricht, bietet aber doch auch manche neue instrumentelle Methoden, die z. T. in einem besonderen Kapitel zusammengefaßt sind, und ist eine Fundgrube für Spezialmethoden und Spezialliteratur. Da viele in Europa unbekannte Lebensmittel z. T. ebenfalls recht eingehend berücksichtigt wurden, stellt das Buch eine wichtige Ergänzung der lebensmittelwissenschaftlichen Fachliteratur dar. Eine Anschaffung dieses «Kompendiums», das der Tradition des Springer-Verlages entsprechend ausgestattet ist, empfiehlt sich daher. B. Strahlmann