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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 64 (1973)

Heft: 1

Buchbesprechung: Buchbesprechungen

Autor: Zäch, C. / 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: 16.07.2025

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

Schweizerisches Lebensmittelbuch

5. Auflage, Zweiter Band

Die 8. Lieferung (1973) wurde bereits versandt. Sie schließt das Ringbuch II (so wie es bei der EDMZ erhältlich ist) ab und enthält das Kapitel

25 «Obst und Gemüse»
(frisch und konserviert)

Die 9. Lieferung (1973) befindet sich im Druck. Sie wird mit dem Ringbuch III verschickt (Preis Fr. 70.— inkl. Folgelieferungen) und enthält

Einführung
Kapitelverzeichnis
Kapitel 6 «Butter»
7B «Margarine»
15 «Mahlprodukte und Stärke»

Für die Redaktion: *R. Gerber*

Buchbesprechungen

Frucht- und Gemüselagerung

G. Bünemann und *H. Hansen*
Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1973. 159 Seiten mit 50 Abbildungen und 10 Tabellen. Kart. DM 28.—.

Die Frischhaltung von geerntetem Obst und Gemüse durch Kühllagerung ist neben den während der Wachstumsperiode notwendigen Pflanzenschutzmaßnahmen ein wichtiger Faktor im Ernährungsproblem. Als Band 111 der Sammlung «Grundlagen und Fortschritte im Garten- und Weinbau» ist ein vom Verlag Ulmer gut ausgestattetes Buch erschienen, das ausführlich über den heutigen Stand der Frucht- und Gemüselagerung orientiert. In verschiedenen Kapiteln werden Einlagerungswürdigkeit, Lebensvorgänge der geernteten Erzeugnisse, Lageransprüche, parasitäre und physiologische Krankheiten an Lagerobst und deren Bekämpfung, technische Mittel zur Verlängerung der Lagerdauer mit Kostenberechnungen usw. behandelt. Ausführlich wird auch über die Ansprüche an die Lagerbedingungen bei Kern- und Steinobst, Beerenobst, Gemüse, Kartoffeln, Getreide, Nüssen sowie Südfrüchten berichtet.

Das Buch richtet sich in erster Linie an den mit der Frucht- und Gemüselagerung beschäftigten Lagerwart, es wird aber auch für den Lebensmittelinspektor und den Lebensmittelchemiker von Nutzen sein.

C. Zäch

Sensorische Beurteilung von Lebensmitteln

F. Kiermeier und *U. Haevecker*

Verlag J. F. Bergmann, München 1972. VI, 101 Seiten mit 3 Textabbildungen und einem umfangreichen Tabellenanhang. Geheftet DM 18.—, US$ 5.80.

Die sensorische Beurteilung ergänzt die chemischen und physikalischen Methoden zur Erfassung der Qualitätseigenschaften von Lebensmitteln. Da Geschmack und Geruch eines Lebensmittels dessen Umsatz entscheidend beeinflussen, wurde in den letzten Jahren besonders in den USA viel in den neuen Wissenschaftszweig «Sensorik» investiert. Die Autoren dieser Monographie sind bemüht, die Forschungsergebnisse weiten Kreisen bekannt zu machen und in ihrer Anwendung auf die einzelnen Lebensmittel darzustellen. Die reichen Erfahrungen der Verfasser auf dem Gebiet der Sensorik widerspiegeln die Gesamtkonzeption des Werkes sowie die einführenden Abschnitte über die «Gegenwärtige Handhabung von Sinnenprüfungen in Deutschland und ihre Fehler» und «Vorschläge für eine verbesserte sensorische Prüfung von Lebensmitteln», denen Bemerkungen über die Bedeutung, Systematik und Verläßlichkeit von Sinnenprüfungen vorangehen. In einem speziellen Teil sind die «Besonderheiten bei einzelnen Lebensmitteln», die in 19 Lebensmittelgruppen unterteilt aufgeführt werden, zusammengefaßt. Die sensorischen Prüfmethoden Duo-Test, Dreiecksprüfung, Rangordnungsprüfung und die bewertende Prüfung mit Skala werden mit Beispielen erläutert. Sie stützen sich auf die vom Ausschuß «Sensorik» im Deutschen Normenausschuß erarbeiteten Methoden. Für die Handhabung und Auswertung von Skalen werden dem Sensoriker am Schluß noch einige Hilfsmittel gegeben. Die knappe, aber übersichtliche und informative Darstellung ist durch eine umfangreiche und nach Sachgebieten geordnete Literatur — es sind 1135 ausführliche Zitate — bereichert. Das handliche Buch ist bei der sensorischen Beurteilung von Lebensmitteln wertvoll.

B. Strahlmann

World Review of Nutrition and Dietetics, Vol. 15

Goeffrey H. Bourne (Hrsg,)

S. Karger, Basel, München, Paris, London, New York, Sydney 1972. XII, 302 Seiten mit 3 Abbildungen und 17 Tabellen. sFr. 114.—, US $ 31.95, DM 98.—.

An den Anfang dieses Bandes der wertvollen Reihe wurde der Beitrag von D. F. Hollingsworth und P. E. Martin über den Einfluß neuer Verarbeitungsmethoden auf den Nährwert der Lebensmittel gestellt. Ihm folgen Beiträge mit

ernährungsphysiologischen Aspekten: über die Beziehungen zwischen Ernährung und Gehirnfunktion von R. Rajalakshmi und C. V. Ramakrishnan, über Rachitis in Entwicklungsländern von O. L. Oke, über die physiologischen Wirkungen des Zuckers in der Nahrung von A. E. Bender und K. B. Damji und über die der Kartoffel qualitativ überlegene Yamswurzel als Lebensmittel und als pharmazeutisches Rohprodukt von O. L. Oke. Die Arbeiten von C. W. Schwabe und R. Ruppanner über Tierkrankheiten als Ursache von Hunger beim Menschen und die Kontrollmaßnahmen zur Verhinderung der Ausfälle an tierischen Lebensmitteln, von P. D. Whanger über Schwefel als Beigabe zur Ernährung von Wiederkäuern und von J. E. Gordon und N. S. Scrimshaw über die Methodik von Feldversuchen mit neu entwickelten Lebensmitteln zur Verhütung von Fehlernährung berichten über neue Erfahrungen und Möglichkeiten im weltweiten Kampf gegen den Hunger. Allen Artikeln ist ausführlich zitierte Literatur beigegeben. Sie fügen sich nach Form und Inhalt in die Reihe ein, die hohe Wertschätzung genießt.

B. Strahlmann

The Fluid-milk Industry

James Lloyd Henderson

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn., 3. Auflage 1971. 22 Kapitel, 677 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. USA $ 33.—, Ausland $ 34.—.

Unter dem Titel «The Market-milk Industry» erschien im Jahre 1950 die zweite Auflage dieses Buches, das jetzt wesentlich ergänzt vorliegt. Die Vielzahl der Probleme der Trinkmilchindustrie kommt in diesem weitgefächerten Buch zur Darstellung. Ausgehend von einem Rückblick auf die historische Entwicklung, wobei wie bei allen anderen Kapiteln die amerikanischen Verhältnisse im Vordergrund stehen, werden die Zusammensetzung sowie die physikalischen und chemischen Eigenschaften der Milch behandelt unter Berücksichtigung der verschiedenen Einflüsse, denen die Milchbestandteile unterliegen. Die kurze Schilderung der in der Milch vorkommenden Mikroorganismen und Zellbestandteile wird in dem Kapitel über «Milch und öffentliche Gesundheit», in dem die mit der Milch übertragenen Krankheiten aufgezeigt werden, durch Darstellungen der Milchkontrolle, der hygienischen Maßnahmen bei der Milchgewinnung und Anlagen der Melkeinrichtungen sowie der Kuhställe wesentlich ergänzt. Der Sammlung und dem Transport der Milch ist ein besonderes Kapitel gewidmet, ferner ebenfalls dem Geruch und Geschmack der Milch, wobei die Einflüsse durch Futter, Silage und Krankheiten, Kontamination mit Metallen und durch Licht herausgestellt sind. Die technischen Belange wie Konstruktion und Einrichtung einer Trinkmilchfabrik, deren Arbeitsweise einschließlich der Anreicherungsverfahren mit Vitamin D, werden wie die Reinigung und Sanitation dieser Anlagen eingehend behandelt. Pasteurisierung und Kühlung der Milch werden überraschend knapp dar-

gestellt. Die Beschreibung der Herstellung von Rahm und Spezialprodukten wie Joghurt, Buttermilch, Hüttenkäse, Milchgetränken und Milchersatzprodukten gibt dem Lebensmittelchemiker manche Hinweise. Bei der Milchverteilung und den Kosten der Milchproduktion und bei der Preisgestaltung werden die ökonomischen Aspekte diskutiert. Schließlich werden die Vorschriften für die Molkereiinspektion und Milchkontrolle mit nicht nur in Amerika nützlichen Hinweisen zusammengefaßt. Nach ernährungsphysiologischen Betrachtungen befaßt sich das letzte Kapitel mit der Qualitätskontrolle und der Einrichtung von Molkereilaboratorien. Die in diesem Buche mitgeteilten Erfahrungen sollten nicht nur den Molkereipraktikern dienen.

B. Strahlmann

Drying of Milk and Milk Products

Carl W. Hall und T. I. Hedrick

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn., 2. Auflage 1971. 11 Kapitel, XII, 338 Seiten mit 87 Abbildungen und 43 Tabellen. USA $ 18.50, Ausland $ 19.50.

Als ausgezeichnete Datensammlung war die erste Auflage aus dem Jahre 1966 bald vergriffen. Die neue Auflage ist im Volumen umfangreicher. Doch der Schein trügt, das größere Volumen beruht nur auf der Ausstattung, denn das Werk hat immer noch die gleiche Seitenzahl. Auch inhaltlich sind nur unwesentliche Verbesserungen vorgenommen worden, selbst die Literatur wurde seit 1966 nicht erweitert. Obwohl das Buch nicht auf den neuesten Stand gebracht wurde, gibt es einen guten Ueberblick über die Trocknung von Milch und Milchprodukten. Kurz wird auf die Geschichte und Entwicklung dieser Industrie eingegangen, sodann auf die theoretischen Grundlagen des Eindampfens und auf die Eindampfungsgeräte. Walzentrocknung und Sprühtrocknung mit ihren Modifikationen sowie die instrumentelle Kontrollausrüstung, die Verfahrenstechnik, Verpackung und Lagerung werden behandelt. Der großen Zahl getrockneter Neben- und Spezialprodukte wie Rahmpulver, Kindernährmittel usw. widmet sich ein Abschnitt. Im Kapitel über die Qualitätskontrolle sind verschiedene Methoden, u. a. der AOAC 1970 und APHA 1971, zu finden. Ueber die Eigenschaften der getrockneten Milch fehlen wieder neuere Angaben. Bei der Betrachtung der Marktlage im Schlußkapitel fließen in die Tabellen Werte bis zum Jahre 1969 ein. In den Patentübersichten wurde eine halbe Seite — die vorher leer blieb — mit Patenten bis zum Jahre 1967 gefüllt. Die im Anhang gegebenen Fließschemen, Tabellen und Fragebogen ergänzen den mit Abbildungen und Tabellen versehenen Textteil. Wer die erste Auflage noch nicht besitzt, wird die Neuauflage begrüßen.

B. Strahlmann

Fruit and Vegetable Juice Processing Technology

Donald K. Tressler und *Maynard A. Joslyn* (Hrsg.)

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn., 2. Auflage 1971. 13 Kapitel, XI, 486 Seiten mit 103 Abbildungen und 106 Tabellen. USA $ 28.—, Ausland $ 29.—.

Auf den neuesten Stand bringt diese erweiterte zweite Auflage das 1961 erstmals erschienene Werk über die Technologie der Frucht- und Gemüsesäfte. Nach einem einführenden Kapitel über die Entwicklung des Fruchtsaftmarktes von D. K. Tressler und die europäische Fruchtsaftindustrie von H. R. Lüthi werden von M. K. Veldhuis Orangen- und Mandarinen-, ferner Grapefruitsäfte, von H. E. und L. H. Swisher Zitronensäfte und von F. P. Mehrlich und G. E. Felton Ananassäfte sowie von J. C. Moyer und H. C. Aitken Apelsäfte, von C. S. Pederson Traubensäfte, von D. K. Tressler, V. L. S. Charley und B. S. Luh Kirsch-, Beeren- und andere Säfte, schließlich von Luh Säfte tropischer Früchte, z. B. von Passionsfrüchten, Guaven, Mangos, Papayas und Bananen, besprochen. Letztere bilden schon den Uebergang zu den Nektaren und Fruchtsaftgetränken, für die Luh ein besonderes Kapitel verfaßte. Am Schluß berichten G. F. Phillips über imitierte Fruchtgetränke, S. Leonard über Tomatensäfte und C. S. Pederson allgemein über Gemüsesäfte. Die Vielzahl der Autoren bedingt, daß die Kapitel einen unterschiedlichen Informationsgehalt bieten. Sie enthalten jedoch Angaben über die Rohstoffe, deren Inhaltsstoffe, Verarbeitungsverfahren, Hilfsstoffe, Konservierungsmittel und dgl. sowie die Kontrolle der Fertigprodukte. Die jedem Kapitel beigefügte Literatur, auch wenn diese noch einige Wünsche offenläßt, macht dieses Buch zu einer wichtigen Orientierungshilfe.

B. Strahlmann

Enzymes in Food Processing and Products

Henry Wieland

Food Processing Review No. 23. Noyes Data Corporation, Park Ridge, New Jersey 1972. VII, 269 Seiten mit 11 Abbildungen. US $ 36.—.

Die seit 1960 durch die industrielle Produktion von Enzymen zunehmende Verwendung von Enzymen zur Lebensmittelverarbeitung fand in der Patentliteratur einen Niederschlag, der hier mit den Texten und Zeichnungen von 102 Patenten, beginnend mit dem USP 2 924 521 aus dem Jahre 1960 bis zum USP 3 598 612 aus dem Jahre 1971 und zwei britischen Patenten aus den Jahren 1966 und 1970 wiedergegeben ist. Zunächst werden die Texte gebracht, die sich mit der Anwendung von Pectinasen, Amylasen, Proteasen, Cellulasen und auch als Enzyminhibitor wirkende Substanzen in der Früchte- und Gemüseindustrie befassen. Zur Hydrolyse von Stärke und Zucker wurden in den letzten Jahren vermehrt

Enzyme wie Amylasen, Maltasen usw. statt Säuren angewendet. In diesem Abschnitt werden ebenfalls Patente erwähnt, die Reinigungsmethoden von Enzymen umschreiben. Die Verwendung von Amylasen, Proteasen, Lipasen und Lipoxidasen bei der Mehlbehandlung, Teigverarbeitung, Aromabildung usw. zur Herstellung von Backwaren wird im Detail beschrieben, ebenso die Anwendung von Lipasen, Lipoxidasen, Rennin usw. bei der Käsefarbikation. Ein Kapitel für sich (nicht nur sprichwörtlich) ist auch hier die Verwendung von Enzymen als Fleischzartmacher. Spezielle Anwendungen von Proteasen zur Verbesserung der Textur des Fleisches, zur Lösung des Fleisches von den Knochen, in Mischung mit anderen Enzymen zur Gewinnung von Fischprotein, ferner von Collagenasen und anderen Enzymen z. B. auf Getreide finden sich im folgenden Abschnitt. Enzymanwendungen zur Aromabildung sind besonders zusammengefaßt. Weiter aufgezeigt wird der Einsatz von Glucoseoxidasen zum Entzug von atmosphärischem Sauerstoff und zugleich zur Entfernung von Zucker, um eine Bräunungsreaktion z. B. in Eiprodukten zu vermeiden. Schließlich werden einige Patente aufgeführt, die sich mit der Stabilisierung der Enzyme befassen. Diese Patentsammlung ist eine praktische Ergänzung der lebensmittelwissenschaftlichen Literatur.

B. Strahlmann