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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 64 (1973)

Heft: 2

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

Buchbesprechungen

Practical Food Microbiology and Technology

Harry H. Weiser, George J. Mountney und *Wilbur A. Gould*

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn., 2. Auflage 1971. 21 Kapitel, XII, 388 Seiten mit 35 Abbildungen und 38 Tabellen. USA $ 12.00, Ausland $ 13.00.

Die 1962 erschienene erste Auflage wurde nach dem Tode von H. H. Weiser von den beiden neuen Autoren G. J. Mountney und W. A. Gould teilweise überarbeitet. Die Wechselwirkungen zwischen Lebensmittel und Mikroorganismen sind Leitthema geblieben. So wird einleitend kurz auf die wichtigsten Bestandteile einiger Lebensmittel und deren biochemische Veränderungen sowie auf die Enzyme eingegangen. Nach Darstellung der Morphologie der Mikroorganismen werden in mehreren Kapiteln die Faktoren behandelt, durch die die Aktivität der Mikroben in Lebensmitteln beeinflußt werden, wie Hitze, Kälte und pH. Auch der Mikrobiologie verschiedener Lebensmittel wie Eiern, Fleisch, Obst, Gemüse, Brot und Gewürzen sind besondere Abschnitte eingeräumt. Anschließend wird eine Uebersicht über den Lebensmittelverderb gegeben und verschiedene Konservierungsmethoden wie der Zusatz von Zucker, Salz, Säuren, Antibiotika sowie die Bestrahlung kurz berührt. Lebensmittelvergiftungen und Wassermikrobiologie sind zwei wichtige Kapitel, die zum Schluß erscheinen. Im Anhang sind noch die von K. H. Lewis und R. Angelotti 1964 veröffentlichten Methoden zur Untersuchung auf enteropathogene und Indikatorbakterien abgedruckt. Ein Irrläufer ist das Kapitel über Lebensmittelzusätze, zu denen auch der radioaktive Fallout gerechnet wird. Leider wurde die den Kapiteln beigegebene Literatur oft nur spärlich durch neue Buchliteratur ergänzt. Einige moderne Kapitel, z. B. über die Bestrahlung von Lebensmitteln, Antibiotika in der Lebensmittelindustrie und über Konservierungsstoffe, blieben nicht nur in der Literatur im wesentlichen auf dem Stand von 1962 hängen. Trotzdem kann dieses Werk manchem, der sich mit dem Gebiet der Lebensmittelmikrobiologie beschäftigt, nützen.

B. Strahlmann

Food Analysis: Theory and Practice

Yeshajahu Pomeranz und *Clifton E. Meloan*

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn. 1971. 38 Kapitel, VII, 669 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. USA $ 24.00, Ausland $ 25.00.

Ein Kapitel, das den großen Handbüchern der Lebensmittelchemie noch fehlt, ist diesem Buch vorangestellt. Es bringt Hinweise zur Literatursuche, in denen die

wichtigsten Handbücher, Referateorgane und Periodika, die das Gebiet der Lebensmittelchemie berühren (unter den Zeitschriften werden auch diese Mitteilungen erwähnt), aufgeführt sind. Nach weiteren einleitenden Kapiteln über die Probenerhebung und die Darstellung der Analysenresultate werden im zweiten Teil einzelne analytische Methoden und Instrumente besprochen. Die Theorie wird der Praxis gegenüber eingehender beschrieben bei den Methoden der Spektroskopie (UV-, Fluoreszenz-, Infrarot-, Flammen-, Atomabsorptions- und Röntgenspektroskopie), der Potentiometrie, Coulometrie, Konduktometrie, Elektrophorese, Polarographie, ferner der Massenspektroskopie, NMR, Neutronenaktivierungsanalyse, Säulen-, Papier-, Dünnschicht- und GL-Chromatographie und weiteren Trennungs- bzw. Bestimmungsmethoden, wobei z. T. kurz im Text oder wenigstens in der aufgeführten Literatur auf Anwendungen in der Lebensmittelanalytik hingewiesen wird. Direkt in die lebensmittelchemische Praxis führen die Kapitel über die Farben von Lebensmitteln, die Rheologie, Serologie, enzymatische Methoden, analytische Mikrobiologie sowie die des dritten Teiles mit Anwendungen auf Lebensmittelbestandteile wie Wasser, Mineralstoffe, Kohlenhydrate, Lipide und Stickstoffverbindungen. Nicht so ausführlich wird am Schluß die Sensorik behandelt. Dieses Werk, das kaum Arbeitsanweisungen, dagegen im wesentlichen die Prinzipien der Methoden didaktisch sehr gut wiedergibt, ist allen, die einen Ueberblick über die moderne Lebensmittelanalytik gewinnen wollen, zu empfehlen.

B. Strahlmann

Bread Science and Technology

Y. Pomeranz und *J. A. Shellenberger*

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn. 1971. 7 Kapitel, 262 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. USA $ 17.00, Ausland $ 18.00.

Trotz geringem Umfang enthält dieses Werk der aus der Grundlagenforschung der Brotchemie bekannten Autoren ein buntes Spektrum von Wissenswertem über das Brot und dessen Herstellung. Die Kapitel über den Weg des Kornes zum Mehl, die Brotbereitung, das Brot in verschiedenen Ländern, Mehl- und Brot-Untersuchungsmethoden, Altbackenwerden sowie Geschmack und Aroma des Brotes, die Zusammensetzung verschiedener Brote sind großzügig angelegt, so daß sie eine unterhaltsame Einführung bieten, die sowohl den Wissenschaftler durch die beigefügte Literatur als auch den Bäcker anspricht, der im Anhang eine Erklärung der Fachausdrücke und einige spezielle Rezepte findet.

B. Strahlmann

Fundamental Principles and Objectives of a Comparative Food Law

Vol. 4: Elements of Control and Sanction — General Conclusion of the Study — Suggested Outline of a Modern Food Law

E. J. Bigwood und *A. Gérard*

S. Karger, Basel, München, Paris, London, New York, Sydney 1971. XIV, 329 Seiten. Sfr. 87.—.

Die seit 1965 von den Autoren durchgeführten Vergleiche des Lebensmittelrechts von 15 Staaten (Bundesrepublik Deutschland, Oesterreich, Schweiz, England, Norwegen, Schweden, Finnland, Dänemark, Frankreich, Italien, Niederlande, Belgien, Luxemburg, Kanada, USA) finden mit dem vorliegenden Band ihren Abschluß. Zunächst werden die Organisation der Lebensmittelkontrolle und ihre Durchführung, die rechtlichen Maßnahmen, die Information der Konsumenten, insbesondere die Deklaration, in diesen Staaten dargestellt. Im folgenden Abschnitt werden Schlußfolgerungen aus der gesamten, 4 Bände umfassenden Studie gezogen, um die Grundlagen der Harmonisierung der Lebensmittelgesetzgebungen aufzuzeigen. Im Anhang finden sich Beiträge von J. H. de Wilde über grundlegende Prinzipien zu rechtlichen Bestimmungen über Lebensmittelverpackungen, von H. Schulze über den Plan der Gesamtreform des Lebensmittelrechts in der Bundesrepublik Deutschland und von B. Augustinsson über die neue Lebensmittelgesetzgebung in Schweden. Erwähnt sei, daß an diesem Band J. E. S. Ricardo und V. Brandts mitarbeiteten. Durch eine echte internationale Zusammenarbeit gelang es, mit diesem Werk eine interessante Uebersicht zu erarbeiten.

B. Strahlmann