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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 64 (1973)

Heft: 3

Rubrik: Verleihung der Werder-Medaille für die Jahre 1966/1972 = Attribution de la médaille Werder pour les années 1966/1972 = Conferimento della medaglia Werder per gli anni 1966/1972

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

Verleihung der Werder-Medaille für die Jahre 1966/1972

Im Jahre 1943 wurde zur Erinnerung an den langjährigen Chef der Sektion für Lebensmittelkontrolle im Eidg. Gesundheitsamt die Prof. J. Werder-Stiftung mit Sitz in Bern errichtet. Diese Stiftung wird auch für die Jahre 1966 bis 1972 die Werder-Medaille sowie einen Geldpreis verabfolgen. Diese Auszeichnung kann verliehen werden an Personen schweizerischer Nationalität, die sich auf dem Gebiete der Lebensmittelchemie ausgezeichnet oder in anderer Weise große Verdienste um die Kontrolle, Gesetzgebung oder Technologie der Lebensmittel erworben haben. Ausnahmsweise kann die Medaille auch ausländischen Forschern zuerkannt werden.

Vorschläge für die Verleihung oder Bewerbungen um die Werder-Medaille sind mit schriftlicher Begründung bis spätestens 13. November 1973 an den Stiftungsrat der Prof. Werder-Stiftung, Elfenstraße 19, Bern, einzureichen.

Attribution de la médaille Werder pour les années 1966/1972

En souvenir de celui qui, pendant de nombreuses années, a été à la tête de la section des denrées alimentaires du Service fédéral de l'hygiène publique, il a été institué en 1943, à Berne, la Fondation prof. J. Werder.

Comme les années précédentes, cette institution attribuera également pour les années 1966 à 1972 la médaille du professeur Werder, ainsi qu'un prix en espèces.

Médaille et prix sont destinés à récompenser des personnes de nationalité suisse qui se sont distinguées par leurs travaux dans le domaine de la chimie alimentaire ou qui ont acquis de grands mérites dans le contrôle, la législation ou la technologie alimentaire.

La médaille peut être décernée exceptionnellement à des savants étrangers.

Les propositions pour l'attribution de la médaille Werder ou les candidatures à celle-ci doivent être présentées par écrit, avec arguments à l'appui, au Conseil de la Fondation du professeur J. Werder, Elfenstraße 19, à Berne, le 13 novembre 1973 au plus tard.

Conferimento della medaglia Werder per gli anni 1966/1972

Nell'anno 1943 venne creata a Berna, in memoria del prof. J. Werder, che fu per molti anni capo della Sezione per il controllo delle derrate alimentari del Servizio federale dell'igiene pubblica, la fondazione portante il suo nome. Questa fondazione assegnerà anche per gli anni dal 1966 al 1972 una medaglia «Prof. J. Werder» e un premio in danaro. Questa distinzione speciale potrà essere conferita a persone di nazionalità svizzera che hanno acquistati meriti particolari nel campo della chimica alimentare oppure nel controllo dei viveri, nella legislazione o nella

tecnologia dei generi alimentari. Eccezionalmente la medaglia può anche essere assegnata a scienziati stranieri.

Le proposizioni per l'attribuzione della medaglia Werder o le candidature a questo concorso devono essere presentate per iscritto, debitamente motivate, al Consiglio della fondazione prof. J. Werder, Elfenstraße 19, Berna, al più tardi entro il 13 novembre 1973.

Buchbesprechungen

Untersuchungsmethoden in der Konservenindustrie

Dr. *Hans-Joachim Lange*

Band 14 der Schriftenreihe «Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung» (herausgegeben von Prof. Dr. J. Schormüller und Prof. Dr. H. Melchior). Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg 1972. 298 Seiten mit 65 Abbildungen und 56 Tabellen. Balacron geb. DM 76.—.

Als «Konserven» werden in diesem Buch alle Lebensmittel zusammengefaßt, die durch Hitzesterilisierung vor oder nach dem Füllen und hermetischen Verschließen in Behältnissen aus Metall, Glas, Plastik, Laminaten oder deren Kombinationen haltbar gemacht wurden. Aus den einleitenden marktpolitischen Betrachtungen gehen die Markttrends hervor, u. a. daß für Industriekonservengläser und in Gläser verpackte Babykost in den letzten Jahren eine hohe Zuwachsquote zu verzeichnen ist. Zur Einführung werden die wichtigsten Grundlagen der Mikrobiologie, die verschiedenen Mikroorganismen und deren Umweltbedingungen, wozu auch die Einwirkungen u. a. von Salz, Nitrit, Säuren, Zucker, Antibiotika gezählt werden, dargestellt. Mit den in der Konservenindustrie verwendeten Dosen, deren Materialien, Herstellung, Korrosion und Verschlußkontrolle machen weitere Abschnitte bekannt. Die Wärmebehandlungsverfahren und die Ermittlung der Sterilisationszeit werden geradezu tabellarisch in ihren Grundzügen aufgezeichnet. Sie leiten über zum wichtigen Kapitel der Prüfung der fertigen Konservendosen auf Bombagen und Fehlprodukte. Da keimfreies Wasser eine wichtige Voraussetzung zu einer einwandfreien Verarbeitung ist, wird die Herstellung von chloriertem Wasser besonders beschrieben. Nach der Messung von Textur, Viskosität und Konsistenz, der Rheologie der Produkte, ferner der Farbmetrik und der sensorischen Prüfung folgen die am häufigsten in der Praxis verwendeten chemischen und physikalischen und schließlich die mikrobiologischen Untersuchungsmethoden, vor deren Beschreibung oft das Prinzip erläutert wird. Als Anhang finden sich weitere Tabellen und ein Sachregister. Die am Ende eines jeden Kapitels angegebene Literatur wurde bis 1971 berücksichtigt. Der mit Abbildungen und vielen Tabellen ausgestattete handliche Band enthält auf wenigen Seiten viele nützliche Informationen, die nicht nur dem Praktiker, sondern auch dem Studierenden dienlich sind.

B. Strahlmann