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): **64 (1973)**

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

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

Sweet Potatoes: Production, Processing, Marketing

Major Feed and Food Crops in Agriculture and Food Series

J. B. Edmond und *G. R. Ammerman*

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn. 1971. 14 Kapitel, 334 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. USA $ 24.00, Ausland $ 25.00.

Die in Europa weniger bekannten Süßkartoffeln oder Bataten verloren zwar auf dem amerikanischen Markt, aber nicht in ihrer Erforschung an Bedeutung. In dieser Monographie werden vor allem die Bemühungen um die Verbesserung der Qualität dieses früher im tropischen Amerika wichtigen Nahrungsmittels durch Zucht geeigneter Sorten, besondere Anbaumethoden, u. a. durch Beheizung, Düngung, Bewässerung, Bekämpfung der verschiedenen Schädlinge eingehend beschrieben und Verarbeitungsmethoden dargestellt. Interessant sind die Behandlungsverfahren der Süßkartoffeln, wie die Lagerung zur teilweisen Umwandlung der Stärke in Zucker zur Verbesserung der Backeignung, das Wachsen der Früchte zur Haltbarmachung, die küchenfertige Zubereitung, die industrielle Verarbeitung zu Dosenkonserven, zu Trockenprodukten, Gefrierprodukten, ferner zu Stärke, Glucosesirup, Alkohol und Futtermitteln. Die am Ende eines jeden Kapitels gebrachte Literatur berücksichtigt nicht nur die letzten Jahre bis 1970, sondern überdeckt eine weite Zeitspanne, deren Schwerpunkte in den zwanziger, vierziger und fünfziger Jahren liegen. Das Register vervollkommnet das Buch zu einem schnell orientierenden Nachschlagewerk über die Bataten.

B. Strahlmann

Manuel suisse des denrées alimentaires

5e édition, 2e volume

La première parution (la publication de ce 2e volume étant fragmentée) est attendue incessamment. Elle comportera les chapitres

1 Lait
20 Pâtes alimentaires
et 21 Oeufs et conserves d'œufs,

actuellement sous presse.

L'éditeur: Office central fédéral des imprimés et du matériel