Buchbesprechungen = Revue des livres

Autor(en): **Aerny, J. / Högl, O.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **65 (1974)**

Heft 2

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 — Revue des livres

Edible Gums and Related Substances

A. A. Lawrence

Food Technology Review No 9. Noyes Data Corporation, Park Ridge, New Jersey, 1973. XII, 339 pages, 9 figures et nombreux tableaux. US $ 35.—.

Ces additifs trouvent un emploi toujours plus large, non seulement dans l'industrie alimentaire qui les utilise comme liants, épaississants, stabilisateurs de suspensions et d'émulsions, mais également dans les industries pharmaceutique, textile, des cosmétiques, etc. Cet ouvrage décrit environ 200 brevets US publiés entre 1960 et 1973 en traduisant dans un langage compréhensible le jargon des brevets. Il est divisé en 13 chapitres d'après la provenance de ces additifs: polysaccharides naturels de plantes terrestres et marines, polysaccharides d'origine synthétique et biosynthétique. Chaque chapitre traite des techniques d'extraction, de purification ou de fabrication de ces polysaccharides, des possibilités d'améliorer leurs propriétés, ainsi que de leurs applications, seuls ou en combinaison avec d'autres colloïdes. Ces applications concernent principalement l'industrie des denrées alimentaires (glaces, boulangerie, boissons, sauces, etc.) mais également, dans quelques cas, l'industrie pharmaceutique. Ce livre est complété par trois index des brevets, des inventeurs et des maisons qui les ont publiés. Un index général fait défaut, mais il est remplacé par une table des matières très détaillée.

J. Aerny

Rauscher, Engst, Freimuth:

Untersuchung von Lebensmitteln

VEB-Fachbuchverlag Leipzig 1972, 990 Seiten, 81 Bilder und 57 Tabellen. Ganzgewebe-Einband Mk 70.—.

Das bekannte Laboratoriumsbuch zur Lebensmitteluntersuchung von K. Rauscher, das 1954 in zwei Bänden erschien, wurde von den beiden Autoren R. Engst und U. Freimuth völlig neu bearbeitet und in einem Band von rund 1000 Seiten vereinigt. Dadurch ergaben sich verschiedene Vorteile, insbesondere in dem Sinne, daß zahlreiche Untersuchungsverfahren, die sowohl für Lebensmittel pflanzlicher als auch tierischer Herkunft anwendbar sind, in einem ersten Abschnitt (Kap. 1—11, 325 S.) behandelt werden konnten. Die Kapitel 12—45 befassen sich hierauf mit den einzelnen Lebensmitteln. Die erwähnten ersten 11 Kapitel sind wiederum getrennt in großenteils allgemein anwendbare physikalische und

chemische Methoden nebst einem Teil über die mathematische Auswertung der Ergebnisse und «spezielle» Verfahren, die auf Lebensmittelbestandteile anwendbar sind, die in neuerer Zeit stark an Bedeutung gewonnen haben: Codex «Additives and Contaminants», Vitamine, Verdickungsmittel, Rückstände von Pestiziden, metallische Verunreinigungen, Detergentien sowie die Kunststoffe (Plaste). Bei jeder Gruppe wird eine allgemeine, gut verständliche und aufschlußreiche Orientierung über die Art dieser Stoffklasse gegeben, die vielfach auch eine gewisse Beurteilung erlaubt. Diese Vielseitigkeit des allgemeinen Teiles darf sicher als wertvoll bezeichnet werden. Aehnliche Feststellungen gelten auch für den zweiten, größeren Teil (über 600 Seiten), welcher der Untersuchung der einzelnen Lebensmittel gewidmet ist. Auch hier gibt die jeweils zu Beginn des Kapitels gegebene Uebersicht, z. T. mit Begriffsbestimmungen und weiteren Erläuterungen einen guten Einblick in die Materie. Gewisse Abweichungen bezüglich Zusammensetzung, Zulässigkeit von Zusätzen und dgl. können, da gesetzlich bedingt, kaum vermieden werden. Eine eigentliche «Beurteilung» ist wohl, auf Grund solcher Ueberlegungen, nicht eindeutig formuliert. Dafür wird auf die betreffenden, in der DDR gültigen gesetzlichen Bestimmungen verwiesen. Denkbar wäre es immerhin, auf sozusagen naturgegebene Charakteristiken hinzuweisen, die für den Analytiker von großem Nutzen sein können.

Eine etwas häufigere Berücksichtigung der Sinnenprüfung, wie sie z. B. bei den Fetten und Oelen verwirklicht ist, würde das Buch noch bereichern.

Die Methoden selber, insbesondere auch die vorbereiteten Operationen, sind sehr klar und sorgfältig formuliert, was sicher den Hauptwert eines solchen Buches darstellt. Das verrät eine eingehende praktische Durcharbeitung. Auch die Auswahl der Methoden ist erfreulich: so finden sich im allgemeinen Teil gute Beschreibungen der neueren Verfahren und zahlreiche Hinweise darauf in den einzelnen Kapiteln — so die Papier- und Dünnschicht-Chromatographie, Gelfiltration, Spektrophotometrie und recht häufig die Polarographie. Berücksichtigung findet die Emissions-Spektrometrie, doch fand ich keinen Hinweis auf Atomabsorptionsmethoden.

Das Buch bietet sehr viel Material in durchdachter Anordnung. Es hinterläßt den Eindruck eines gründlich geprüften, zuverlässigen Werkes und wird sicher der Praxis des Lebensmittelchemikers sehr dienlich sein.

O. Högl