Buchbesprechungen = Revue des livres

Autor(en): **Schlatter, Ch. / Strahlmann, B. / Lauber, E.**

Objekttyp: **BookReview**

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

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

Heft 4

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 de livres

IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risk of Chemicals to Man

Volume 5: Some organochlorine pesticides. 241 S. IARC/WHO, Lyon, 1974. SFr. 18.—.
Erhältlich durch Verlag Hans Huber, Bern.

Die seit 1972 durch die «International Agency for Research on Cancer» publizierten Monographien haben den Zweck, den verantwortlichen Behörden Informationen über Umwelts-Carzinogene zu geben. Die Substanzen werden in dieser Reihe nach einem einheitlichen Schema dargestellt:

1. Chemical and Physical Data
2. Production, Use, Occurrence and Analysis
3. Biological Data Relevant to the Evaluation of Carcinogenic Risk to Man (Chemical data, observations in man)
4. Comments on Data Reported and Evaluation.

Grundsätzlich werden nur publizierte Arbeiten verwendet. Dies ist ein sehr großer Nachteil, wird doch ein großer Teil der toxikologischen Untersuchungen nicht veröffentlicht, sondern vom beantragenden Industrieunternehmen den Behörden direkt vorgelegt. Wenn auch in einzelnen Fällen die detaillierte Darstellung solcher Unterlagen vom Hersteller des Produkts aus verschiedensten Gründen nicht gestattet werden kann, so dürfte doch häufig einer Bearbeitung dieser Berichte in ähnlicher Art, wie sie zum Beispiel in den WHO/FAO-Monographien über Pestizide oder Food-Additive erfolgt, nichts im Wege stehen. Deshalb ist es sehr fraglich, ob die Monographienreihe ihren Zweck wirklich erfüllen kann, denn die Gesundheitsbehörden der Länder werden unter diesen Voraussetzungen genau so wie zuvor vollständige, auch nicht veröffentlichte Unterlagen sich beschaffen und beurteilen müssen.

Ein weiterer Nachteil der Monographien liegt in der sehr kargen und zurückhaltenden Diskussion der Daten durch die internationale, an sich aus sehr kompetenten und erfahrenen Wissenschaftlern zusammengesetzte Expertengruppe. In den Stellungnahmen werden die Befunde praktisch nicht diskutiert und im Hinblick auf die Gefährdung des Menschen gewertet. Dies hat zwar seinen verständlichen Grund darin, daß gegenwärtig unser Wissen für solche Interpretationen noch äußerst lückenhaft ist, doch wird durch diese Zurückhaltung der Expertengruppe die Lektüre der Monographien für den Nicht-Spezialisten nahezu wertlos. Für die verantwortlichen Experten der Behörden, die zu einer Interpretation der Daten gezwungen sind, wird die Monographie nur von bedingtem Wert sein, denn diese werden ohnehin die meisten Arbeiten im Originaltext studieren müssen. Deshalb wünschen wir, daß in Zukunft diese wichtigen Monographien noch mehr als bisher lediglich als Zusammenfassungen der vorhandenen

Daten aufgebaut werden, daß aber daneben vermehrt Diskussionen über die Bedeutung der Daten veranstaltet und publiziert werden sollten.
Bei der Mehrzahl der in diesem Heft dargestellten 12 Organochlor-Pestizide (Aldrin, Aramite, BHC, Chlorobenzilate, DDT, Dieldrin, Endrin, Heptachlor, Methoxychlor, Mirex, Quintozene, Strobane) liegen Befunde für eine tumorigene Wirkung der Stoffe vor. Bei einigen sind die Unterlagen ungenügend, um überhaupt irgendwelche Schlüsse ziehen zu können.

Ch. Schlatter

IARC Monographs on the Evaluation of Carcinogenic Risk of Chemicals to Man. Volume 4: Some aromatic amines, hydrazine and related substances, N-nitroso compounds and miscellaneous alkylating agents

Lyon, International Agency for Research on Cancer, 1974; 286 pages. Price Sw. Fr. 18.—. Distribution for IARC by the World Health Organization. Available through Medizinischer Verlag Hans Huber, Bern.

The fourth volume of the series includes some aromatic amines, hydrazine and related substances, N-nitroso compounds and miscellaneous alkylating agents. The experimental and epidemiological data for each substance is reviewed and a balanced evaluation of the data is made with the aim of assessing the carcinogenic risk to man.

For many aromatic amines there is evidence of carcinogenicity in man and known human exposure. The monographs on substances such as 3,3'-dichlorobenzidine, magenta, 1- and 2-naphtylamine and 4-nitrobiphenyl are complementary to those on the aromatic amines already considered in volume 1 of the series. Monographs on aniline, *o*-dianisidine, 4,4'-methylene bis (2-chloroaniline), 4,4'-methylene bis (2-methylaniline), 4,4'-methylenedianiline, which are used in industry, and N,N'-bis (2-chloroethyl)-2-naphthylamine, an erstwhile chemotherapeutic agent, are also included. Since workers in the chemical and rubber industries may have been exposed to some of these substances considered likely to cause bladder cancer, the epidemiology of this disease is reviewed in a separate preamble to the monographs.

Hydrazine and its methyl derivatives, once of interest as rocket fuel and in fuel cells, diethyl hydrazine, isonicotinic acid hydrazide, an important drug used in the treatment of tuberculosis, and maleic hydrazide, a pesticide, are all evaluated on the basis of evidence of their carcinogenicity in experimental animals. Epidemiological studies on the effects of isonicotinic acid hydrazide in man have shown no evidence of its carcinogenicity after 15 years of use.

N-methyl-N'-nitro-N-nitrosoguanidine, N-nitroso-di-n-butylamine and N-nitroso-N-methyl-urethane are presented in the light of their potential formation in the environment like the nitrosamines dealt with in volume 1.

Finally some miscellaneous alkylating agents are considered of which bis (chloromethyl) ether, chloromethyl ether, myleran and dimethyl sulphate are the most interesting.

World Health Organization

Symposium über Fritürefette

Bericht über die Veranstaltung in Wien am 29. Mai 1972. Schriftenreihe der Oesterreichischen Gesellschaft für Ernährungsforschung. Wilhelm Maudrich Verlag, Wien. sFr. 10.—.

Im Auftrag der Oesterreichischen Gesellschaft für Ernährungsforschung in Wien wurde ein Heft herausgegeben, das folgende Referate enthält: Eröffnungsworte von Prof. H. Klaushofer, Wien; Technologische Grundlagen des Fritierens von Dr. A. Schaller, Wien; Das Fritüregerät: wärmetechnisches Verhalten und konstruktive Erfordernisse von Dr. Anna Eschner und Dr. K. Sailer, Wien; Ernährungsphysiologische Eigenschaften gebrauchter Fritürefette von Prof. W. Auerswald, Wien; Analytische Kontrolle und Bewertung gebrauchter Fritürefette von Prof. J. Wurziger, Hamburg. Diese sehr interessanten Referate geben dem Leser einen wertvollen Ueberblick über den derzeitigen Stand des Wissens betreffend die technologischen und ernährungsphysiologischen Aspekte von Fritürefetten. Es werden unter anderem die Veränderungen der Fette, welche durch Erhitzen auftreten können, sowie die Wirkungen der Hauptgruppen möglicher toxischer Substanzen auf Resorption und Stoffwechsel besprochen.

E. Lauber

Milch und Milcherzeugnisse

Prof. Dr. *Friedrich Kiermeier* und Dr. *Erika Lechner*

Band 15 der Schriftenreihe «Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung» (herausgegeben von Prof. Dr. J. Schormüller und Prof. Dr. Hans Melchior). Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg 1973. 443 Seiten mit 93 Abbildungen und 141 Tabellen. Balacron gebunden DM 86.—.

Den Analytiker interessierende Fakten aus dem großen Gebiet der Milcherzeugung und -verarbeitung werden im ersten Teil dieses bisher in der Schriftenreihe noch nicht erschienenen Buches kurz und übersichtlich auf 162 Seiten dargestellt. Im umfangreicheren zweiten Teil werden auf 228 Seiten Untersuchungsmethoden von Milch und Milchprodukten eingehend und oft auch kritisch beschrieben.

Die Praxisbezogenheit des Werkes zeigt sich schon im ersten Kapitel, in dem bei Entstehung, Gewinnung und Verarbeitung der Milch mögliche Veränderungen der Inhaltsstoffe herausgestellt werden, die dann eingehender «unter analytischen Gesichtspunkten», d. h. hier unter Verzicht auf Feinstrukturen z. B. der Casein-Mizellen und erschöpfende Darstellungen z. B. von mikrobiellen Kontaminationen, behandelt werden. Ebenso werden bei der Beschreibung der Wirkung der Verarbeitung und Verpackung auf die Bestandteile der Milch vorwiegend die analytisch interessierten Fragen besprochen. In dem z. T. mit Schemen versehenen Teil über die Herstellungsverfahren der Milcherzeugnisse wurde der Käsefarikation viel Platz eingeräumt. Der analytische Teil des Buches bringt

nach Hinweisen auf die internationalen Einheitsmethoden und verschiedene Spezifikationen in detaillierter, praxisnaher Form die Methoden zur Prüfung von Milch und Milchprodukten. Hierbei werden neben den chemischen die sensorischen Methoden gebührend, die mikrobiologischen jedoch weniger berücksichtigt. Druck und Abbildungen unterstützen den auf Verständlichkeit ausgerichteten Text. Das daher eine gute Einführung bietende, solid gebundene handliche Fachbuch mit dem durch zahlreiche Tabellen und die am Schluß zusammengefaßten Literaturhinweise erweiterten großen Informationsgehalt ist allen, die Milchprodukte zu untersuchen oder zu beurteilen haben, sehr zu empfehlen.

B. Strahlmann

Shortenings, Margarines and Food Oils

M. T. Gillies

Food Technology Review No. 10. Noyes Data Corporation, Park Ridge, New Jersey und London 1974. X, 333 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. US$ 36.—.

Aus der USA-Patentliteratur der Jahre 1960 bis 1973 wurden 174 Patente ausgewählt und den Kategorien flüssige, plastische, trockene Backfette, Margarine und Aufstriche, Salatöle, Mayonnaise und emulgierte Soßen, Brat- und Kochfette zugeteilt. Einen wesentlichen Raum nimmt, wie zu erwarten, in den Patentbeschreibungen die Anwendung von Emulgatoren — von den Mono- und Diglyceriden bis zu den Polyglycerinestern — ein. Einige der erwähnten Emulgatoren haben in Europa noch keine Anwendung gefunden; sie sind in den Richtlinien des Rates der EG vom 18. Juni 1974 nicht berücksichtigt. Verschiedene Emulgatoren, wie die Citronensäureester der Mono- und Diglyceride, sind nicht in der ein Sachregister ersetzenden Inhaltsübersicht, sondern erst im Text der Patente zu finden. Vorwiegend Emulgatoren sind auch die bei den zum Braten geeigneten Fetten aufgeführten Antispritzmittel wie die Kristallisationsinhibitoren in Salatölen (hier Zuckerester) und die wesentlichen Ingredienzien der kalorienarmen Aufstriche, Spezialmargarinen usw. Stoffe zum Aromatisieren, Stabilisieren usw. werden in weiteren Patenten erwähnt. Geringer ist die Zahl der Patente, die sich nur den technischen Verfahren widmen. Das mit Tabellen und den Patenten entnommenen Abbildungen versehene Buch gibt einen Einblick in die moderne Verarbeitung einer bedeutenden Gruppe unserer Lebensmittel.

B. Strahlmann