Angewandte Biochemie : Lebensmittelchemie, Gärungschemie, Agrarchemie [Ernst-Erich Bruchmann]

Autor(en): **Schwab, H.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **67 (1976)**

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

Bücher - Livres

Angewandte Biochemie
Lebensmittelchemie, Gärungschemie, Agrarchemie

Prof. Dr. *Ernst-Erich Bruchmann*
Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1976. 255 Seiten mit 80 Abbildungen und 22 Tabellen. DM 58.—.

Das vorliegende Werk befaßt sich eingehend mit den fundamentalen Stoffwechselprozessen, welche als Grundwissen für den Lebensmittel- und Gärungstechnologen notwendig sind. Das vor wenigen Jahren noch vollständig theoretische Wissen der reinen Forschung wird in anschaulicher und praxisnaher Weise dem interessierten Gärungsbiologen und Biochemiker vorgestellt. Ohne Uebertreibung kann man das vorliegende Werk als Brückenschlag zwischen Theorie und Praxis anerkennen. Durch die gute Präsentation des umfangreichen Stoffes, mit den verschiedenen Hinweisen auf aktuelle Forschungsprobleme der technischen Biochemie, läßt sich das Buch als modernes Nachschlagewerk, als Lehrbuch und als Ratgeber für alle biochemisch interessierten Technologen, sowohl in der Forschung, dann vor allem bei der Lösung biochemischer Probleme der Praxis, gebrauchen. Dadurch wird eine seit Jahren bestehende Lücke im Bereich der angewandten Biochemie in der deutschsprachigen Literatur geschlossen. H. Schwab

Internationaler Preis für moderne Ernährung

Gestiftet vom Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten, Bern

Der Internationale Preis für moderne Ernährung im Betrage von sFr. 15 000.— wird im Jahre 1977 verliehen als Anerkennung für die neuesten Arbeiten über das Thema:

Fermentierte Milchprodukte in der Ernährung
(biologische, klinische und epidemiologische Aspekte)

Auskunft erteilt: *Professor Dr. M. Demole, 4, chemin Castoldi, CH-1208 Genève.*

(Siehe auch Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **66**, 392 [1975].)