Bücher = Livres

Autor(en): **Schwab, H. / Strahlmann, B. / Hauser, E.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **69 (1978)**

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

Bücher - Livres

Mikrobiologie des Weines

Helmut Hans Dittrich

Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1977.
316 Seiten mit 77 Abbildungen und 70 Tabellen, DM 68.—

Wein ist ein Gärungsprodukt. Ohne Mikroorganismen, vor allem den Hefen, gäbe es keinen Wein. Zur Steuerung des Gärverlaufs ist es notwendig, daß man alle endogenen und exogenen Faktoren des Gärverlaufes kennt. Jede Gärung ist ein multifaktorielles Problem. Die kleinsten Abweichungen im Gärverlauf haben große Konsequenzen für die Weininhaltsstoffe.

Dittrich greift in seinem Buch die gärungstechnischen Probleme der Weinherstellung sowie alle die den Gärungsverlauf beeinflussenden Faktoren auf und vereinigt hiermit die «Kunst des Kellermeisters» mit den wissenschaftlichen Erkenntnissen der heutigen Gärungsbiologie. Das Buch enthält Angaben über die spezifischen, zur Weinherstellung geeigneten Gärungserreger, über die Gärungsbeeinflussung; es enthält Angaben über die Betriebskontrolle und Stabilitätsprüfung und äußert sich zu bakteriellen Weinkrankheiten. Der Inhalt des Buches ist, ohne daß er an seinem Wert verliert, vor allem auf die Gegebenheiten und Bedürfnisse der Weinbereitung in den deutschen Weinbaugebieten ausgerichtet.

Für den Studenten ist das Buch ein guter Leitfaden, für den Betriebsleiter ist es eine Quelle zur schnelleren Orientierung über die wichtigsten Fakten und Zusammenhänge. Die leicht verständliche Art der Präsentation kann jedoch allen, die sich für Wein und die damit verbundenen gärungstechnischen Fragen interessieren, viel Wissenswertes und Interessantes über Wein vermitteln. H. Schwab

Die toxikologisch-chemische Analyse

R. Klaus Müller

Verlag Chemie, Weinheim, New York 1976. XVI, 604 Seiten mit 40 Abbildungen und 29 Tabellen. Leinen DM 138.—

Der weitgespannte Rahmen des Buches wird durch die Mitwirkung von 19 weiteren Autoren abgedeckt. In den ersten einführenden Kapiteln sind sowohl die Grundlagen der Toxikologie einschließlich Diagnose, Therapie, Biotransformation und Exkretion als auch die der pathologischen Anatomie, der Organisation der toxikologisch-chemischen Untersuchungen vom Laboratorium bis zum Gutachten und in einem erheblich breiteren Umfang die der verschiedenen analytischen Methoden behandelt. Die Darstellung der analytischen Methoden Isolierung, Trennung, Identifizierung und Bestimmung von Giftstoffen gibt eine Uebersicht über herkömmliche und moderne Nachweis- und Bestimmungsverfahren jeweils

unter den Aspekten der toxikologisch-chemischen Analyse. Im Abschnitt über spezielle toxikologisch-chemische Analytik sind anorganische Gifte, flüchtige organische Gifte und schwerflüchtige organische Gifte in alphabetischer Ordnung tabellarisch mit Angaben über deren chemische Daten, Toxizität und Toxikologie sowie Analytik aufgeführt. Der tabellarische Rahmen wird bei den flüchtigen organischen Giften gesprengt, da der Aethanolbestimmung, u. a. der Automatisierung der Blutalkoholbestimmung, mehr Raum gewidmet ist. Auf Lösungs- und Narkosemittel wird nur kurz eingegangen. Die Tabellen über schwerflüchtige organische Verbindungen (Arzneimittel, Pflanzenschutzmittel und Suchtmittel) sind durch Druck auf gelbem Papier schnell auffindbar. Analytische Daten wie Schmelzpunkte, hR_f-Werte in ausgewählten chromatographischen Systemen, Farbreaktionen zur chromatographischen Detektion, UV- und IR-spektrometrische sowie massenspektrometrische Daten sind unter «Allgemeine toxikologisch-chemische Analytik» in Tabellen zusammengestellt. Ein Blatt mit schwarzem Rand weist auf Vorproben zur direkten Anwendung auf das Untersuchungsmaterial hin. In weiteren Tabellen finden sich Uebersichten über Farbreagenzien, Fließmittelsysteme, gaschromatographische Trennsysteme, jeweils mit Literaturhinweisen (bis 1972). In der an Hand einiger Namen bis 1956 gegebenen Uebersicht über historische Daten aus der Entwicklung der toxikologischen Chemie sind nur bei wenigen Personen die biographischen Daten angefügt. Der Abschnitt über Literatur liefert eine Auswahl von relevanten Monographien und die zahlreichen Quellenangaben, nach den ersten Autoren alphabetisch aufgelistet, wobei jedoch nicht alle im Werk zitierten Autoren erfaßt wurden. Ein umfangreiches Sachregister beschließt den Band, der bei handlichem Umfang eine Fülle von Informationen birgt.

B. Strahlmann

Sausage Products Technology
Endel Karmas

Noyes Data Corporation, Park Ridge, N. J., USA 1977. US $ 39.—

Der Verfasser beschreibt die neuesten Patentschriften des US Patent Office und kommt damit zur Publikation der neuesten Erkenntnisse der US-Fleischtechnologie. Das Werk ist eine wahre Fundgrube für den Produktmanager, Fabrikationsleiter und Entwicklungsleiter und umfaßt die Kapitel Farb- und Aromabildung, Emulsionsstabilität, Kontrollmethoden sämtlicher modernen Produktionsverfahren sowie neuere Kontrollverfahren. Obwohl manche Arbeitsmethoden und Hilfsstoffe nicht oder nicht ohne weiteres auf europäische, speziell schweizerische Verhältnisse übertragen werden können, sollte dieses Buch in keinem Forschungs-, Entwicklungs- und Kontrollabor für Fleischwaren fehlen. E. Hauser