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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 71 (1980)

Heft: 1

Buchbesprechung: Bücher = Livres

Autor: Schwab, H. / Tanner, H. / Daniel, R.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Bücher - Livres

Toxicological Aspects of Food Safety

B. J. Leonard (Hrsg.)

Proceedings of the European Society of Toxicology. Meeting held in Copenhagen, June 19—22, 1977. Archives of Toxicology, Supplement 1. Springer Verlag, Berlin, Heidelberg, New York 1978. XI, 392 Seiten mit 76 Abbildungen. US $ 39.—

Schutz vor Gesundheitsschädigung und Sicherung der Qualität von Lebensmitteln sind die Hauptaufgaben der Lebensmittelhygiene. Einen außerordentlich großen Anteil in diesem komplexen Arbeitsgebiet nimmt die Toxikologie ein. Das Werk, sehr wissenschaftlich und ausgerichtet auf die toxikologischen Fragen im Lebens- und Nahrungsmittelsektor, vermittelt einerseits Grundlagen, dann aber auch die neuesten Erkenntnisse auf diesem Gebiet. In 87 Einzelreferaten, gehalten anläßlich des Kongresses in Kopenhagen im Jahre 1977, äußern sich namhafte Wissenschaftler zu den spezifischen Fragen toxischer Stoffe, ihrer Kinetik und Aktivität. Das Buch ist geeignet für Toxikologen und Sachbearbeiter toxikologischer Fragen im öffentlichen Gesundheitswesen. Als Zusammenfassung eines Kongresses bildet das Werk zwar keine Einheit, ist jedoch von der Thematik her eine wertvolle Informationshilfe.

H. Schwab

Bacterial Metabolism

Gerhard Gottschalk

Springer Verlag, Berlin, Heidelberg, New York 1979. 281 Seiten, 161 Abbildungen und 41 Tabellen. US $ 23.70

Das Werk umfaßt 10 Kapitel, welche sich wissenschaftlich mit der Ernährung der Bakterien auseinandersetzen. Dabei werden die in vielen Lehrbüchern bereits publizierten Grundlagen des bakteriellen Metabolismus wiedergegeben und durch einige Ernährungstypen ergänzt. Sowohl die metabolitischen wie auch die katabolischen Reaktionen sind eingehend und verständlich umschrieben und dargestellt. Besonders wertvoll ist das Kapitel 8, wo die gärungsbiologischen Abläufe ausführlich dargestellt werden. Das Werk ist logisch aufgebaut und bringt für den interessierten Studenten oder Gärungsbiologen viel Wissenswertes. Die Literatur wurde bis zum Jahre 1976 aufgearbeitet; moderne Arbeiten auf dem Gebiet des bakteriellen Metabolismus fanden deshalb keine Berücksichtigung.

H. Schwab

Der Wein

E. Vogt, L. Jakob, E. Lemperle und *E. Weiß*

Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1979. 8. Auflage, neubearbeitet, 294 Seiten mit 63 Abbildungen und 23 Tabellen. Kst. geb. DM 48.—

Die erste Ausgabe des bekannten Fachbuches über Bereitung, Behandlung und Untersuchung von Wein geht auf das Jahr 1950 zurück. Mit der vorliegenden 8. Auflage wurde die bewährte Verzahnung von technologischer, weinchemischer und weingesetzlicher Darstellung zwar beibehalten. Dennoch wurde diese neue Ausgabe durch Sichten der Literatur und kritisches Auslesen von weinchemischen und technologischen Verfahren für die Belange des Praktikers besser zurechtgelegt. Der Benützer wird dies zu schätzen wissen — dieses Hilfsmittel soll ja bewußt nicht Handbuchcharakter tragen, sondern den Leser in kurzen Zügen über die wichtigsten Probleme der Weinbereitung informieren. Der Inhalt des Buches erstreckt sich über ein weitgespanntes Spektrum, das mit der Traube, dem Traubenmost beginnt und über die Gärung, den Ausbau des Weines, einschließlich Verbesserungs- und Entsäuerungsverfahren verläuft und schlußendlich der Beurteilung, Zusammensetzung und Analyse Rechnung trägt. Wiederum sind auch weinähnliche Getränke sowie Obst- und Beerenweine, aber auch die Verwertung von Rückständen der Weinbereitung in den Inhalt miteinbezogen worden. Ein Kapitel über wichtige Fehler und Krankheiten (Jakob) macht zudem den Leser mit möglichen Gefahrenquellen bei der Weinbereitung bekannt. Die eigentliche Weinuntersuchung ist eher etwas summarisch und gedrängt gehalten. Dem analytisch interessierten Praktiker steht aber ohne weiteres die Möglichkeit offen, auf die vorhandene weinchemische Literatur auszuweichen.

Für die am Wein ganz allgemein interessierten oder in Ausbildung bzw. Weiterbildung stehenden Personen dürfte aber das Weinbuch zweifellos zu einem unentbehrlichen Helfer werden. In diesem Sinne kann es zur Anschaffung bestens empfohlen werden.

H. Tanner

Chimie analytique

Application aux méthodes instrumentales, radiochimiques et à la chimie de l'environnement

D. Monnier, W. Haerdi, J. Buffle et *Y. Rusconi*

Libraire de l' Université Georg & Cie SA, Genève 1979. 293 pages avec 62 figures, 21 tableaux et 96 exercices et problèmes expliqués. sfr. 60.—

Après plus de 11 ans d'interruption, Denys Monnier (maintenant professeur honoraire) et ses collaborateurs habituels publient une nouvelle édition de leur livre de chimie analytique. Nouveau parmi les auteurs, Jacques Buffle, chargé de cours à l'Université de Genève et spécialiste des questions d'électroanalyse.

Le nouvel ouvrage, qui reprend l'excellent graphisme et la mise en page de ses prédécesseurs, se différencie d'eux par l'abandon de toute la partie de chimie générale et de chimie analytique qualitative. L'approche des principes de chimie analytique a également été modifiée; elle est devenue du général au particulier. Cet important changement reflète le soucis des auteurs de développer chez l'étudiant la vue d'ensemble des problèmes; il se traduit également par une diminution du nombre des chapitres. Les deux premiers, «généralités» (chap. 1) et «particules en solution» (chap. 2), regroupent toutes les notions nécessaires à la compréhension des suivants: «Méthodes de séparation» (chap. 3) et «méthodes instrumentales» (chap. 4). Le chapitre 3 a été augmenté et comprend une description plus complète des phénomènes régissant la chromatographie (en phase gazeuse, liquide sous haute pression, ou en phase ascendante: couche mince ou papier). Le chapitre «méthodes instrumentales» est nouveau. Dans le domaine des méthodes optiques, il traite de spectrométrie d'absorption moléculaire, fluorimétrie, absorption atomique et émission de flamme. Vu l'ampleur prise aujourd'hui par l'absorption atomique, un développement un peu plus étendu eut été souhaitable, principalement en ce qui concerne les possibilités d'interférences dans la flamme et le four (par les phénomènes de «light scattering» entre autres). Les méthodes électrochimiques, polarographie et potentiométrie, sont précédées d'une introduction sur les courbes intensité-potentiel; le sujet paraît souvent ardu, il est explicité ici d'une façon simple et très compréhensible. Suit l'analyse radiochimique; on n'y note que des changements mineurs. Dernier volet de ce chapitre, les titrations électrochimiques (ampérométriques et coulométriques), précédées de la théorie relative à la titrimétrie en général. Ici aussi les exemples sont clairs et judicieusement choisis. Ces quatre chapitres se terminent chacun par une série d'exercices. Réponses et explications sont données en complément à la fin du livre. Le chapitre 5, «Applications à des problèmes touchant l'environnement», est à notre avis le moins bien réussi des cinq; peut-être une offrande un peu hâtive à la mode du jour. Il faut en fait le considérer comme un choix supplémentaire de 13 problèmes où théorie et pratique sont mêlées; les exemples choisis proviennent de l'étude des eaux; ont peut regretter ce manque de diversité, mais il faut souligner que ce milieu est certainement celui qui se prête didactiquement le mieux au but recherché: faire réfléchir le lecteur sur la façon de résoudre le problème posé.

En annexe une série de tables de constantes acide-base, de formation des complexes, de potentiels ox-réd et de produits de solubilité. Nouveauté: les constantes de dissolution des gaz dans l'eau (constantes de Henry). On remarquera également dans les constantes de formation des complexes des ions métalliques avec les ligands organiques de nouveaux ligands tels les catécholates, les phénolates, les salycilates etc. représentants de familles de composés organiques bien définis. C'est là un enrichissement certain. A la page 267 toutefois il faut rectifier le troisième groupe «citrate»; la formule entre parenthèses doit se lire H_2L^- et non HL^{-2}.

En résumé le livre est excellent et ne cède en rien à ses prédécesseurs; il ne se veut pas, et n'est pas, un manuel pratique d'analyse chimique, mais au contraire un outil permettant d'acquérir les principes de la chimie analytique. Sous cet angle de vue il doit être recommandé à tout étudiant en chimie, en biochimie et en pharma-

cie. De par ses tables de constantes il mérite de figurer sur la table (et non seulement dans la bibliothèque) de tout chimiste confronté à des problèmes de complexation et de masquage, principalement dans le domaine des métaux lourds et de l'écologie. R. Daniel

Tierische Schädlinge

und andere ungebetene Tiere in Haus und Lager bestimmen, an ihren Spuren erkennen, bekämpfen und schützen

Henri Mourier und *Ove Winding*

Uebersetzt von Dr. Wolfgang Dierl. BLV Verlagsgesellschaft München, Bern, Wien 1979. 244 Seiten, 105 Farbfotos, 76 Schwarzweißfotos, 468 mehrfarbige und 276 einfarbige Zeichnungen. Fr. 34.—

Tierische Schädlinge belästigen den Menschen in vielerlei Hinsicht. Sie reichen von zufälligen ungebetenen und meist harmlosen Gästen über lästig werdende, eigentliche Parasiten bis zu Kalt- und Warmblütlern, welche Vorräte und Gebäudeteile zerstören und dadurch massiven materiellen Schaden stiften. Manche unter ihnen sind als Keimüberträger für Mensch und Tier gefährlich.

Wer beruflich oder privat tierischen Schädlingen nachgeht, wird das Bestimmungsbuch mit Gewinn konsultieren. Dem Schreibenden ist bisher jedenfalls noch kein vergleichbares Nachschlagebuch in die Hände gekommen. Zur Bestimmung der einzelnen Schädlingsarten werden keine besonderen zoologischen Kenntnisse vorausgesetzt. Mit dem bloßen Auge, evtl. unter Beizug einer Lupe, gelingt die Identifizierung mit Leichtigkeit aufgrund der hervorragenden Abbildungen und der vielen Querhinweise. Ausführliche Angaben über Spuren, Gerüche, Geräusche und Exkremente bilden eine zusätzliche wertvolle Hilfe für die Bestimmung. Besonders nützlich sind die Informationen über das Vorkommen der tierischen Schädlinge in und an Nahrungsmitteln, in Holz, Bauwerk, Isolierstoffen, Textilien, Papier, Leder, Tabak usw. Der am Anfang stehende Bestimmungsschlüssel gestattet es selbst dem Laien, einem unbekannten Schädling rasch auf die Spur zu kommen. Die Wiedergabequalität der farbigen Abbildungen ist für ein Taschenbuch dieser Art beispielhaft. Es fehlt auch nicht an zweckdienlichen Hinweisen über vorbeugende Maßnahmen und Bekämpfungsmöglichkeiten.

Das Bestimmungsbuch sollte für amtliche Desinfektoren Pflichtlektüre werden. Wer beruflich oder privat mit Schädlingen zu tun hat, sollte es zur Hand haben. Manche Bibliothek könnte damit bereichert werden. A. Muhr