Bücher = Livres

Autor(en): **Lüthy, J.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **81 (1990)**

Heft 1

PDF erstellt am: **23.05.2024**

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

Die Zusammensetzung der Lebensmittel, Nährwert-Tabellen 1989/90

Souci-Fachmann-Kraut

Herausgegeben von der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Garching b. München. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH Stuttgart, 4. Auflage 1989. 1028 Seiten. Gebunden DM 248.– (ISBN 3-8047-0833-1)

Das weltweit benutzte Standardwerk ist schon nach kurzer Zeit in einer neuen, bereits der vierten Auflage erschienen. Der Grund liegt in der grossen, in den letzten Jahren noch gestiegenen Nachfrage nach zuverlässigen Daten über die chemische Zusammensetzung und den Nährwert der Lebensmittel. Diesem Bedürfnis kommt das dreisprachig gehaltene Tabellenwerk von Souci-Fachmann-Kraut in hohem Masse entgegen.

In der neuen Auflage wurde das Werk durch die Aufnahme einer ganzen Anzahl neuer Produkte ergänzt. Trotzdem konnte die Zahl der Tabellenblätter gesamthaft durch das Weglassen nicht mehr aktueller Daten leicht reduziert werden. Neue Inhaltsstoffgruppen von erhöhtem ernährungswissenschaftlichem Interesse sind berücksichtigt worden. So finden sich zusätzliche Angaben über Purine (Adenin, Hypoxanthin), über Phospholipide und über die für eine Gruppe von Allergikern wichtige Salicylsäure.

Das Buch ist für den Lebensmittelwissenschaftler und Ernährungsfachmann bzw. -frau ein unentbehrliches Arbeitshilfsmittel.

J. Lüthy

Essentielle Spurenelemente in der Nahrung

Werner Pfannhauser

Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, New York 1988. X, 260 Seiten mit 18 Abbildungen und 66 Tabellen. DM 98.– (ISBN 3-540-18121-0)

Spurenelemente sind — von einigen Ausnahmen abgesehen — bis jetzt noch nicht in dem Masse populär geworden, wie dies bei den in vielerlei Hinsicht verwandten Vitaminen schon seit Jahrzehnten der Fall ist, eine Tatsache, die sich auch in einer ganz unterschiedlichen lebensmittelrechtlichen Behandlung widerspiegelt. Dafür gibt es mehrere Gründe; einer liegt aber sicherlich darin, dass eine neuzeitliche Darstellung über Spurenelemente in der Nahrung im deutschen Sprachgebiet bisher weitgehend gefehlt hat. Es ist deshalb doppelt erfreulich, dass ein auf diesem Gebiet erfahrener und experimentell tätiger Lebensmittelchemiker die Mühe auf sich genommen hat, die umfangreich gewordene Literatur zu sichten und eine zusammenfassende Darstellung zu geben.

Das Buch enthält umfangreiches Datenmaterial über den Gehalt einzelner Nahrungsmittel an essentiellen Spurenelementen. Zudem werden in weiteren Kapiteln die biochemischen Grundlagen der Essentialität, der Versorgungsstatus der Bevölkerung, das präventive Potential der Spurenelemente und analytische Fragen behandelt. Das Buch wendet sich an Lebensmittelchemiker und Ernährungswissenschaftler, Diätassistentinnen und interessierte Mediziner. Dank seiner Übersichtlichkeit und den gut verständlichen Tabellen und Abbildungen eignet es sich auch als Basis für den Ernährungsunterricht. Wir wünschen dem in jeder Hinsicht gelungenen Werk eine weite Verbreitung.

J. Lüthy