Bücher = Livres

Autor(en): **Sieber, R. / Bosset, J.O.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **87 (1996)**

Heft 1

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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 Milcheiweissallergie – Ursachen, Diagnose, Behandlung

Esther König

Band 15 der Schriftenreihe «Milchwissenschaft Giessen» (Hrsg. Prof. E. Renner).
Verlag B. Renner, Giessen 1993. 166 Seiten mit 20 Abbildungen und 27 Tabellen.
DM 21.80 (ISBN 3-926041-17-X)

Die vorliegende Broschüre über die Ursachen, Diagnose und Behandlung der Milchproteinallergie ist der 15. Band der Reihe Milchwissenschaft Giessen. Die Kuhmilchproteinallergie zählt zu den Nahrungsmittelallergien, denen ein sehr vielfältiges Geschehen zugrunde liegt. Diese Allergien müssen jedoch von anderen Formen der Nahrungsmittelunverträglichkeit wie Intoleranz, Hypersensibilität, Pseudoallergien abgegrenzt werden. Solche unerwünschten Reaktionen gegenüber Nahrungsmitteln können beispielsweise durch Enzymdefekte ausgelöst werden. Bei der Allergie handelt es sich um eine durch Immunreaktionen verursachte Überempfindlichkeitsreaktion gegen natürliche Substanzen, die sich schädigend auf das Gewebe oder die Physiologie auswirken. Die Allergie muss durch einen immunologischen Mechanismus vermittelt und immer wieder mit einem blinden Provokationstest reproduzierbar sein, zudem verursacht sie funktionale Veränderungen in den Zielorganen.

Der Leser erhält mit dieser Broschüre einen eingehenden und umfassenden Überblick zur komplexen Thematik der Kuhmilchproteinallergie. Die Kuhmilchproteinallergie wird vor allem bei Säuglingen und Kleinkindern in einer Häufigkeit von 0,5 bis 5% festgestellt, verschwindet aber bis zum Alter von zwei oder drei Jahren. Sie äussert sich vor allem in Symptomen des Verdauungstraktes (Erbrechen, Diarrhoe usw.), der Atemwege (Asthma, Bronchitis usw.) und der Haut (Dermatitis, Ekzeme). Unter den Kuhmilchproteinfraktionen ist die häufigste allergene Komponente das β-Laktoglobulin, das in der Muttermilch fehlt, gefolgt vom Kasein, α-Laktalbumin und Serumalbumin. Bei Jugendlichen und Erwachsenen dagegen verursachen vor allem pflanzliche Nahrungsmittel allergische Reaktionen. Nur bei einer hochgradigen Sensibilisierung müssen Milch, Milchprodukte und milchhaltige Nahrungsmittel streng vermieden werden. Die Komplexität der Reaktionen und die schwierige Interpretation einzelner immunologischer Tests erschweren die Diagnose der Kuhmilchallergie. Technologische Massnahmen wie Wärmebehandlung können die Allergenität hitzelabiler Proteinfraktionen vermindern. Durch die Proteinhydrolyse mit Hilfe geeigneter Enzymsysteme ist es heute möglich, hypoallergene Milchformelnahrung herzustellen, bei denen vor allem von Molkenproteinen ausgegangen wird.

Dieser Band wendet sich in erster Linie an den Kinderarzt und an Ernährung interessierte Mediziner, aber auch an Ernährungsberaterinnen und Ernährungswissenschaftler. Für den Lebensmitteltechnologen ist im speziellen der Abschnitt zur Herstellung hypoallergener Produkte von Interesse. Ein reichhaltiges Literaturverzeichnis (18 Seiten) verweist auf die Originalliteratur und ermöglicht ein eingehenderes Studium mit dem Thema der Kuhmilchallergie.

R. Sieber

Aroma: Perception, Formation, Evaluation

M. Rothe and *H.P. Kruse* (editors)

Proceedings of the 4th Wartburg Aroma Symposium, Eisenach, 1st–4th March 1994
Deutsches Institut für Ernährungsforschung, Potsdam-Rehbrücke
D-14558 Bergholz-Rehbrücke 1995. VIII + 712 p. DM 135.–

Similarly to several volumes of the series entitled *Developments of Food Science* (see e.g. volumes no 12, 17, 18, 24, 32 edited by Charalambous, and 35 edited by Maarse and van der Heij, Elsevier) on the same subject, this book is a synopsis of the lectures, short communications, posters and workshops of the 4th Wartburg Aroma Symposium, held in Eisenach (Germany), continuing a tradition which goes back to the 1st Wartburg Symposium in 1978. It provides new and useful information in the guise of state-of-the-art reports from research and development carried out world-wide, but mainly in Eastern Europe. This symposium may be considered as the «counterpart» of the 7th Weurman Flavour Research Symposium held 15–18 June 1993 in Noordwijkerhout, the Netherlands, whose «highlights» have been briefly summarised by Nursten in the opening chapter.

This book has been written by various contributors from various university and government institutes as well as from industry, covering 35 lectures, 24 posters and 2 workshops. After an introductory text, the contributions are grouped into three main topics, followed by the reports on the posters and workshops. These topics cover a great variety of everyday foodstuffs, drinks and their constituents such as cocoa, fish, cheese and other dairy products, vegetables, apple, meat and related products, pastries, wine, and coffee. Besides the traditional fields of flavour research such as identification, chemical characterisation and quantification of flavour compounds, new aspects such as physiological and psychological events following the ingestion of food, flavour sensation, sensitivity and the function of the olfactory and sensory nervous systems are discussed.

The first topic deals with flavour perception. A series of 13 contributions deals with physiology, psychology, and related disciplines, with papers such as nutrition psychology, role of motivation and emotion in olfactory and taste perception,

anosmia, olfactometry, objectivation of taste sensation by gustatory evoked potentials, recognition of aromas, flavour memory, the psychophysical power law, synergistic and antagonistic effects between aroma compounds, odorant features investigation and prediction, etc. The succeeding topics mainly cover the traditional field of flavour research, i.e. with sensory and instrumental aroma characterisation. The second topic is dedicated to aroma formation: chirality and aroma compounds, synthesis and enantiodifferentiation, aroma formation in starters for dairy products and sardine preserves, alkylcyclanones as synthetic aroma substances. The third and last topic highlights the evaluation of aroma, especially by using highly efficient statistical methods applied to volatile flavour, e.g. of wine (correlation between instrumental analysis and sensory perception). Other aspects covered are flavour analysis and quality assurance, studies on the flavour of Swiss cheese, key odorants in pastries of high fat content, steak aroma, flavour of brewed coffee, raw cocoas, apples, evaluation of barley aroma during malting process by sensory profile analysis and gas chromatography CHARM-technique.

In spite of the various origins of the numerous contributions presented, a uniform style and format have been maintained throughout the book. Newly all papers contain a short summary. Among the few criticisms that should be mentioned is the total absence of keywords, which would help to build data banks. This book includes only original research articles, giving many recent references. Although each topic and even each contribution forms a separate entity, there exists a systematic order. The index of the subjects treated is a useful complement to the table of contents, but it does not replace key words, which should be included in each paper. Another positive aspect is the multidisciplinary and the up-to-date character of the contributions. Consequently, this book is useful for both scientists working in applied research and industrial R & D. It is therefore intended for a broad readership of technologists, analysts, microbiologists, nutritionists, physiologists, psychologists and food chemists active in the field of food flavour.

J.O. Bosset