Bücher = Livres

Autor(en): **Schüpbach, M. / Bosset, J.O.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **88 (1997)**

Heft 5

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

Plastic Packages for Foodstuffs
A topical survey of legal regulations and migration testing

Karl Figge

Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart 1996. 77 Seiten.
DM/SFr. 36.– (ISBN 3-8047-1454-4)

Auf 60 Seiten erhält der Leser in konzentrierter Form einen Überblick über die hohen Anforderungen, welche an Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff gestellt werden, sowie über den aktuellen Stand chemisch-analytischer Verfahren zur Überprüfung der Einhaltung gesetzlicher Vorgaben.

Einem Abschnitt, in welchem die physikalisch-chemischen Grundlagen der Migrationsprozesse erläutert werden, folgt eine Übersicht über die in der Europäischen Gemeinschaft (EU) geltenden gesetzlichen Regelungen, Richtlinien, Empfehlungen und Normen.

An Beispielen werden sodann der Einfluss von Temperatur und Kontaktzeit auf die Migrationsvorgänge, die Abhängigkeit der Migratmenge eines spezifischen Stoffes von dessen Anfangskonzentration im Polymer, der Dicke des Kunststoffes sowie weiterer Faktoren wie Molekül-Grösse und -Struktur erläutert. Dabei – und ganz besonders im Abschnitt über Migrationsprüfungen mit dem Fettsimulans HB 307, einem synthetischen Triglycerid – kann sich der Autor auf eigene Untersuchungen und auf langjährige Erfahrung abstützen, hat er doch auf diesem Gebiet Pionierarbeit geleistet. Vor- und Nachteile «alternativer» Fettsimulantien, wie Isooctan oder Ethanol-Wasser-Gemische, werden in einem weiteren Abschnitt diskutiert.

Das Kapitel über die Eignungsbeurteilung eines Kunststoffes als Lebensmittelverpackung ist eher knapp geraten. Eine ausführliche Beschreibung der (problematischen) Ermittlung täglicher Aufnahmemengen (PEDI) bestimmter Verpackungskomponenten durch den Verzehr von Lebensmitteln würde jedoch den Rahmen des vorliegenden Buches sprengen. Ebensowenig konnte auf die toxikologische Beurteilung spezifischer Stoffe und die daraus abgeleiteten Grössen «akzeptierbare Tagesdosis» (PADI) bzw. «spezifische Migrationslimite» (SML) näher eingegangen werden.

Abschliessend werden grundsätzliche Überlegungen zur Sicherheit von Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff angestellt und Lösungsansätze zu neuen Teststrategien stichwortartig erwähnt.

Das vorliegende Werk kann nicht nur dem Neueinsteiger empfohlen werden, auch der erfahrene Analytiker findet manch nützlichen Hinweis für die Praxis.

M. Schüpbach

Bioflavour 95
Analysis – Precursor Studies – Biotechnology

Dijon (France), February 14–17, 1995
Les colloques, volume no 75

P. Etiévant and *P. Schreier* (editors)

Institut national de la recherche agronomique (INRA), 47, Rue de l'Université, F-75338 Paris Cedex 07, 1995, 428 p. FF 220.–

This book summarizes the lectures and posters of the Bioflavour 95 symposium held in Dijon. This symposium, similar to the Weurman Flavour Symposia and the Wartburg Aroma Symposia, was the fourth one organised (together with the INRA and the ENSBANA of Dijon) on this topic. The first one of this series was held in Würzburg in 1976. Dealing with numerous questions about the future developments of biotechnological flavours, this symposium gathered approximately 150 people working for private or governmental laboratories from 19 different countries of the European, American and Asiatic continents.

This volume provides new and useful information presented as state-of-the-art reports from research and development carried out world-wide, but mainly in Eastern Europe. The introductory chapter gives the point of view of the industry on the development costs of new compounds issued from the biotechnology, and on the possible routes for such researches. The topics of the 66 following contributions, written by 184 authors and co-authors, are classified into three main groups: 22 analytical presentations, including also the aroma released by eating and drinking as well as a few papers on gas sensors («electronic nose»), 13 studies on flavour precursors, and 31 papers on biotechnology which are the key chapters of this book. These topics cover a great variety of everyday foodstuffs, drinks and their constituents.

This volume provides a broad base in the science and methodology of aroma biotechnology. In spite of their various origins, the numerous contributions presented a uniform style and format throughout the book. Another positive aspect is the multidisciplinary character of the contributions. All papers contain a short summary. Among the few criticisms that should be mentioned is the total absence of key words, which would help to build data banks. The volume includes a subject index and the list of the participants to this symposium.

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, and food chemists active in the field of food flavour. It is also suitable for teachers and students, both undergraduate and graduate, in departments of food science, food technology, food engineering, food chemistry, microbiology, and, of course, biotechnology.

J.O. Bosset