

# Aids to analysis of food and drugs [J.R. Nicholls]

Autor(en): **Mottier, M.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **43 (1952)**

Heft 6

PDF erstellt am: **13.07.2024**

## **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.

## Bücherbesprechung

### Revue des livres

*J. R. Nicholls: «Aids to analysis of food and drugs»*

Collection «Students Aids Series», Baillière, Tindall et Cox, Londres.  
7<sup>e</sup> éd., 1952, 516 p., Prix 12 sh. 6 d.

L'auteur — chimiste au «Government Laboratory», à Londres — présente aux chimistes des denrées alimentaires la 7<sup>e</sup> édition de cet ouvrage. Ce volume de petit format (la moitié de celui de notre «Manuel»), comporte une centaine de pages de plus que son prédécesseur (qui datait de 1942), par suite du grand développement pris par la chimie des denrées alimentaires au cours de ces dix dernières années. Son contenu a été révisé et mis à jour et l'auteur en a profité pour passer en revue, au début, les constituants principaux des aliments (13 p.) et pour grouper et décrire brièvement les diverses méthodes générales d'analyse (42 p.): dosages de l'humidité, des cendres, du phosphore, de la matière grasse, de l'azote, des sucres, de l'amidon et de la cellulose. Puis vient l'examen des aliments proprement dits, chaque chapitre comprenant de brèves indications sur l'obtention et les propriétés des aliments traités, puis la description des méthodes d'analyse. Les divers chapitres sont: lait et produits laitiers (129 p.); aliments amylacés (33 p.); aliments carnés et œufs (20 p.); sucre et aliments sucrés (30 p.); thé, café et cacao (21 p.); condiments et épices (20 p.); boissons alcooliques (32 p.); huiles et graisses (31 p.); divers (vitamines, colorants, agents conservateurs, etc.) (57 p.); médicaments (38 p.); savon (14 p.); législation (12 p.); tables et renseignements divers (5 p.).

Ce petit volume ne prétend pas épuiser le sujet, son auteur recommande d'ailleurs de consulter des ouvrages spécialisés lorsque des informations détaillées sont désirées. Comme les indications bibliographiques données par l'auteur sont presque uniquement anglo-saxonnes (principalement anglaises) il en résulte que cet ouvrage intéressera certainement tous les chimistes des denrées alimentaires qui désirent avoir un aperçu des méthodes anglaises (chimiques et physiques, à l'exclusion des méthodes bactériologiques). Un regret, c'est que l'auteur n'ait pu se convertir complètement au système métrique, les unités de mesure anglaises étant souvent utilisées.

*M. Mottier*