

The freezing preservation of foods = Die Gefrierkonservierung von Nahrungsmitteln [D.K. Tressler, C.F. Evers]

Autor(en): **Wylser**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **48 (1957)**

Heft 3

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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

The Freezing Preservation of Foods

(Die Gefrierkonservierung von Nahrungsmitteln)

von *D.K. Tressler, C.F. Evers* sowie 130 weiteren Bearbeitern

3. Auflage: 1957. Band I: Frische Lebensmittel

1240 Seiten, mit 31 Kapiteln und 282 Abbildungen

Verlag: The Avi-Publishing Co., Inc, Westport (Conn. USA)

Preis: \$ 19.00; sFr. 88.95

Die Entwicklung der Kältetechnik und vor allem die grosse Ausdehnung dieser schonendsten und wirksamsten Konservierungsart für Lebensmittel machten es notwendig, dass das bisher in einem einzigen Band erschienene Werk nunmehr in 2 getrennten Bänden herausgegeben und vollständig umgearbeitet wurde.

Das Handbuch, dessen 1. Band vorliegt, ist nicht nur ein Nachschlagewerk für die Fachleute, in welchem Fragen allgemeiner und spezieller Natur beantwortet werden, sondern ist auch dazu angetan, den bisher diesem Gebiete Fernstehenden mit der Kältekonservierung und ihren vielen Problemen bekannt zu machen und ihm viele Erfahrungen zu vermitteln, welche im Laufe des letzten Dezenniums gemacht wurden.

Nach Beschreibung der gegenwärtigen Möglichkeiten und der Prinzipien von Kühlung, Kaltlagerung, Gefrieren, Tiefkühlung und nach Behandlung apparativer Fragen gehen die Verfasser auf spezielle Verfahren und Einrichtungen ein und geben auch Hinweise, welche sowohl für den Hersteller, wie auch für den Wiederverkäufer und Verbraucher nützlich und notwendig sind. – Angaben über die Veränderungen von Lebensmitteln während der Vorbereitung, dem Gefrieren, der Kaltlagerung und des Auftauens sind besonders wertvoll für den Lebensmittelchemiker. Den Produzenten dürften besonders die Kapitel über die Eignung der verschiedenen Lebensmittel zur Kältekonservierung interessieren, den Verarbeiter und Verkäufer Angaben über die Verpackung, und denjenigen, welcher sich mit der eigentlichen Konservierung befasst, die Kapitel über die Aufarbeitung und Vorbereitung der verschiedenen Lebensmittel, wie Früchte, Gemüse, Fruchtsäfte, Milchprodukte, essfertige Zubereitungen, Fleischwaren einschliesslich Geflügel und Fische, deren Einfrieren und das Vorgehen bei der weiteren Einlagerung. Der Kaufmann aber findet viele wertvolle Hinweise darüber, wie die Waren zu behandeln und zu transportieren sind; daneben werden ihn aber auch die verschiedenen Kalkulationen über die Herstellungskosten von Gefrierprodukten und dergleichen interessieren. Schliesslich findet auch der Biologe eine Vielfalt von wertvollen Angaben über

mikrobiologische Vorgänge bei niedriger Temperatur und beim Auftauen, über die Vitaminverhältnisse, über die Nährwerte und über die Vermeidung von Verlusten während des Auftauens und Kochens.

Der Techniker schliesslich entdeckt in dem ausserordentlich vielgestaltigen Werke eine Fülle von technischen Hinweisen und Berechnungen, und die Verbraucher, einschliesslich die Vertreter des Gastgewerbes, können ihm wertvolle Angaben über die Zubereitung und das Servieren von Gefrierprodukten entnehmen.

Auch das neueste Verfahren der *Gefriersublimation*, welches in den Vereinigten Staaten heute schon in beachtenswertem Masse zur Herstellung naturreiner hochwertiger Fruchtsaftpulver und anderer wertvoller Lebensmittelkonzentrate verwendet wird, ist auf 28 Seiten beschrieben.

Jeden Benützer des grosszügig angelegten Handbuches aber befriedigen vor allem die zahlreichen photographischen Wiedergaben über alle Bereiche der Kältekonservierung und die umfangreichen, meistens mehrere Seiten umfassenden Literaturzitate, welche jedem der 31 Kapitel beigegeben werden.

Für Laboratoriumsuntersuchungen dürfte ausserdem der 58 Seiten umfassende Anhang wertvoll sein: Darin werden viele Untersuchungs- und Bestimmungsverfahren, bekannte und weniger bekannte, neuere und konventionelle Methoden, kurz beschrieben.

Man darf der Herausgabe des 2. Bandes, in welchem das Kühlen der vorgekochten und präparierten Speisen beschrieben wird, mit Interesse entgegensehen.

Wylor