

# Die ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Fette

Autor(en): **Högl, O.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **49 (1958)**

Heft 4

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

#### *Die ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Fette*

Vorträge und Diskussionen des 1. Symposions zu Mainz vom 30. Sept. bis 1. Okt. 1957  
Wissenschaftliche Veröffentlichungen der deutschen Gesellschaft für Ernährung, 190 S.,  
zahlreiche Abbildungen und Tabellen. Steinkopff-Verlag, Darmstadt, 1958  
Preis DM 35.— brosch.

Das Buch vermittelt Vorträge nebst einlässlichen Diskussionen über folgende Themata: Die essentiellen Fettsäuren (*Dam-Kopenhagen*). Die industrielle Herstellung von Speisefetten unter besonderer Berücksichtigung ihrer ernährungsphysiologischen Eigenschaften (*Baltes-Hamburg*). L'absorption intestinale et l'utilisation des graisses (*Favarger-Genève*). Fette in der Diätetik, insbesondere bei Störungen des Fettstoffwechsels (*Bansi-Hamburg*). Ernährungsphysiologische Bedeutung der Fettraffination (*Lang-Mainz*). Verhütung des Fettverderbs (*Täufel-Potsdam-Rehrücke*). Fettverbrauch in städtischen und ländlichen Haushaltungen (*Wirths-Dortmund*). Schlusswort (*Kraut-Dortmund*).

Es sind die Fragen, die uns alle beschäftigen, ist doch gerade auf dem Fettgebiet die technische Entwicklung in den letzten Jahren nicht nur eine stürmische, sondern auch eine solche, die das stark künstlich veränderte Lebensmittel weitgehend in den Vordergrund treten lässt, mehr als bei irgend einem andern Grundnahrungsmittel. Wie sind die Fetthärtung, die Umesterung, ja schliesslich die Fettsynthese physiologisch zu beurteilen?

Die Vorträge sind inhaltlich hervorragend, die Namen der Autoren bürgen ja dafür. Was aber die Lektüre geradezu spannend gestaltet ist die Tatsache, dass man auch den unangenehmen Problemen nicht aus dem Wege geht, sondern sich in objektiver Art darüber Rechenschaft abzulegen versucht, was erwünscht und was physiologisch bedenklich ist. Ganz besonders sind es die Diskussionen, die in dieser Hinsicht aufschlussreich wirken. Erfreulich ist immerhin die Feststellung, dass die Fetthärtung und die Umesterung bei richtiger Weiterverarbeitung der Fette diese physiologisch nicht wesentlich beeinträchtigen. Die Tatsache, dass die raffinierten Fette immerhin qualitativ ausserordentlich verschieden sind, bleibt bestehen: Die Margarine oder ein «Shortening» sind keine irgendwie feststehenden Begriffe, so dass sich hier schon eine gesetzliche Regelung der Materie aufdrängt, in dem Sinne genauer Definitionen und einer Festlegung dessen, was zulässig und was verboten sein soll. Wir müssen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und dem Organisator des Symposions, Herrn Prof. *Lang* in Mainz, dankbar sein, dass sie es ermöglicht haben, so viel Antworten auf brennende Fragen zu erhalten und so viele Anregungen zu geben.

O. Högl

