

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

Band: 51 (1960)

Heft: 1

Buchbesprechung: Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor: Wyler / Mottier, M.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Bücherbesprechung

Revue des livres

Symposium über Fruchtsaftkonzentrat *Bristol 1958*

Berichte der wissenschaftlich-technischen Kommission
der Internationalen Fruchtsaft-Union

Juris-Verlag Zürich 1959

Bezugsort: Internationale Fruchtsaft-Union Eschenz TG

Preis Fr. 15.-

In einem Sammelband sind die anlässlich des Konzentrats-Symposiums in Bristol vorgetragenen 27 Referate enthalten. Sie beziehen sich in erster Linie auf das Hauptthema, die Konzentrate, wobei die einschlägigen Probleme mannigfaltig beleuchtet werden. Neben den technischen Aspekten der Konzentratherstellung werden auch sehr viele Fragen der Haltbarmachung, der Stabilisierung von Kernobst-, Zitrus- und anderen Konzentraten behandelt. Sehr bedeutungsvoll sind einige Referate, welche sich mit den Bräunungserscheinungen und den Trubstoffen befassen, sowie mit mikrobiologischen Gesichtspunkten, die vor allem bei der Tieftemperaturverdampfung und -konzentration beachtet werden müssen. Es werden auch die Möglichkeiten zur Verhinderung unerwünschter Erscheinungen diskutiert. Der Aromarückgewinnung wird ebenfalls die nötige Beachtung geschenkt.

Den Analytiker und insbesondere den Lebensmittelchemiker dürften vor allem auch die wertvollen Hinweise auf die Chemie der Obstsaftkonzentrate, die Rolle der Ascorbinsäure in der Kellertechnik und die Analytik, insbesondere die Extraktbestimmung von Konzentraten mit einfachen Methoden interessieren.

Wenn auch im Vordergrund der meisten Betrachtungen die Konzentrate stehen, so werden in vielen Referaten ebenfalls Rückschlüsse auf die Ausgangssäfte und deren Chemismus gezogen.

Allen Referaten sind Zusammenfassungen in deutscher, französischer und englischer Sprache und den meisten ein reichliches Literaturverzeichnis beigegeben, was diese Sammlung, die vom Präsidenten der Kommission, Dr. H. Lüthi, Wädenswil, zusammengestellt wurde, besonders wertvoll erscheinen lässt. Sie kann jedem, der sich für den heutigen Stand auf dem Gebiete der Konzentrate interessiert, zur Anschaffung empfohlen werden.

Wylter

«*The Technology of Food Preservation*»

par *N. W. Desrosier*

The Avi Publishing Company, Inc., Westport (Connecticut), USA

1959, 418 p. 181 figs. Relié \$ 9.50

L'auteur, qui est Professeur de technologie des denrées alimentaires à l'Université Purdue, à Lafayette (Indiana), traite, dans cet ouvrage, des diverses méthodes de conservation des aliments. C'est ainsi que sont passées en revue la congélation (80 p.), la dessiccation (39 p.), l'appertisation (85 p.), la fermentation (26 p.), la préparation de concentrés sucrés (12 p.), l'addition d'agents chimiques (33 p.) et l'irradiation par des radiations ionisantes (49 p.). L'ouvrage comporte en outre une introduction et des généralités (51 p.) et, à la fin, une série de tableaux (15 p.), ainsi qu'une liste de journaux (5 p.) se rapportant au domaine traité.

Chaque chapitre, bien illustré et pourvu de sa bibliographie (presqu'unique-ment américaine), donne un aperçu assez détaillé des conditions utilisées dans la pratique aux Etats-Unis. Cet ouvrage, bien présenté, rendra certainement service à tous ceux qui ont à s'occuper de conserver des denrées alimentaires ou qui désirent être renseignés sur ce qui se fait en Amérique.

A noter que ce sont les unités de mesure anglo-saxonnes que l'auteur utilise exclusivement.

M. Mottier