Handbuch der Kältetechnik. 10. Band, Die Anwendung der Kälte in der Lebensmittelindustrie [Rud. Plank]

Autor(en): **Wyler**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **51 (1960)**

Heft 3

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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

Bücherbesprechung
Revue des livres

Handbuch der Kältetechnik

Herausgeber: Prof. Rud. Plank

10. Band

Die Anwendung der Kälte in der Lebensmittelindustrie

690 Seiten, 308 Abbildungen, Springer Verlag Berlin, Göttingen, Heidelberg, 1960
Preis: Ganzleinen: Sfr. 120.75, DM 114.—

Die Frischhaltung von Lebensmitteln durch Kälte nimmt unter der Reihe der Konservierungsverfahren heute immer noch eine dominierende Rolle ein, insbesondere bei der Lagerung von leichtverderblichen Waren. Es ist daher zu begrüssen, dass die Reihe der Publikationen im Rahmen des «Handbuches der Kältetechnik» durch die Herausgabe des 10. Bandes eine weitere Bereicherung erfährt (Besprechung des 9. Bandes vgl. Mitt. *44*, 227, 1953). Die Beschreibung einer grösseren Zahl von Anwendungsgebieten erfolgt durch verschiedene Fachleute, wie Plank-Karlsruhe, Kallert †-Kulmbach, Kaes-Brisbane, Leopold-Hamburg, Heimann-Karlsruhe, Kessler †-Wädenswil, Gutschmid-Karlsruhe und andere Autoren. Dabei kommen die verschiedensten Ausschnitte aus der Gewinnung und Technologie der Lebensmittel und deren Verarbeitung und Lagerung mit Kälte zur Besprechung, so das Kühlen, das Gefrieren, die Gefriertrocknung, aber auch die damit verbundenen Zusatzverfahren, wie Verpackung, Einwirkung ionisierender Strahlen, Schutzgase und chemische Mittel.

Zu den wichtigsten Anwendungsgebieten der Kältetechnik gehören ohne Zweifel die Konservierung von Fleisch, einschliesslich Geflügel und Wild, von Fischen, von Milch, von Obst und von Gemüse. Diesen Gebieten ist denn auch ein besonders grosser Raum in diesem Werke zugeteilt. Daneben werden auch die Kältebehandlung von Fetten, Oelen, Wein, Fruchtsaft, Schokolade u.a.m. besprochen. Im Kapitel über Fleisch wird z.B. zunächst die Vorbehandlung des Kühl- oder Gefriergutes beschrieben, dann die Kühlung und das Gefrieren in seinen verschiedenen Varianten. Schliesslich wird auf die Gefrierlagerung näher eingegangen und auf deren Ueberwachung, auf etwa auftretende Schäden durch Austrocknung, Verfärbung, oxydative Veränderungen, Befall mit Schimmelpilzen, Aufnahme fremder Gerüche, tierische Schädlinge usw. Auch dem Auf-

tauen wird, seiner Wichtigkeit entsprechend, ein grösserer Abschnitt gewidmet. – Auch auf die Lagerung von Obst und Gemüse wird in Details eingegangen. Hier wäre eine Ausweitung hinsichtlich der fixfertigen tiefgekühlten Gemüsepackungen und fertigen Speisen bei der nächsten Auflage erwünscht.

Dass auch der Verpackung, insbesondere der Kleinpackung von Gefrierkonserven, eine sehr grosse Bedeutung zukommt, geht aus dem letzten Kapitel dieses Bandes hervor.

Das vorliegede Werk, das auch die neueste Literatur berücksichtigt, kann jedem Lebesmittelchemiker und -Technologen, aber auch dem Praktiker in Lebensmittelbetrieben nachhaltig empfohlen werden. *Wyler*