

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

Band: 51 (1960)

Heft: 4

Buchbesprechung: Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor: Miserez, A. / Kästli, P.

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: 15.10.2024

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

Bücherbesprechung

Revue des livres

«*Radiation Technology in Food, Agriculture and Biology*»

Par *N. W. Desrosier* et *H. M. Rosenstock*

XVII+401 pages

Avi Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut (1960)

Relié. Prix sFr. 62.30

L'ouvrage est divisé en 4 parties. La première «Introduction to radiation and its effects» (57 pages) comprend 5 chapitres où sont exposées sous une forme condensée les notions théoriques fondamentales relatives à la structure nucléaire de la matière, à la nature des radiations et à leurs effets sur les molécules et la matière.

La deuxième partie «Radiation source technology» (42 pages) comprend 2 chapitres. Les réacteurs, les accélérateurs de particules et les générateurs de rayons X sont les principales sources de radiations; les principes et le fonctionnement notamment en sont décrits. La mesure des doses de rayonnements fait l'objet d'un court exposé.

La troisième partie de l'ouvrage «Interaction of radiation with living organisms» est, avec la quatrième, la plus importante tant du point de vue de son développement (181 pages) que de celui des sujets traités. Elle comprend 7 chapitres.

Il faut relever ici la place faite, avec raison, à l'action des radiations sur les vitamines, l'hémoglobine, les polymères biologiques, dont les protéines, et sur les enzymes. Un chapitre concernant «la cellule vivante», qui trouverait bonne place dans un manuel de biologie, apporte au lecteur, d'une manière particulièrement claire et concise, les éléments essentiels se rapportant au métabolisme et à la reproduction des cellules. Il contribue, dans une grande mesure, à la compréhension des trois chapitres suivants, consacrés aux effets des radiations sur la cellule (bactéries, virus, etc. ...), sur les plantes et sur l'animal. On y trouve les informations les plus récentes sur ce sujet encore peu connu.

La quatrième partie «Radiation proceeding technology» (112 pages) comprend 7 chapitres également. Les auteurs y mettent en évidence les aspects favorables – d'ordre hygiénique, technologique et économique – de l'utilisation des radiations ionisantes pour améliorer la conservation des denrées alimentaires. Les difficultés qui restent à surmonter dans ce domaine ne sont toutefois pas négligées. Pour terminer, un chapitre est consacré à la sécurité et à la protection contre les radiations.

L'ouvrage est illustré de 123 tables, diagrammes et planches. Pratiquement, la bibliographie citée est exclusivement anglo-saxonne. L'inch et le degré Fahrenheit sont utilisés comme unités de mesure.

En résumé, ce livre apporte une riche documentation et les informations les plus récentes à tous ceux que l'utilisation des radiations ionisantes dans l'alimentation, l'agriculture et la biologie touche de près ou de loin.

Il orientera les milieux de l'industrie alimentaire et l'ingénieur agronome sur les possibilités d'emploi des radiations ionisantes, notamment pour améliorer la conservation des denrées périssables, détruire les parasites, ou en vue d'obtenir de nouvelles espèces végétales. Le chimiste chargé du contrôle des denrées alimentaires y trouvera les motifs qui rendent suspecte la consommation des denrées irradiées, en même temps que les avantages qu'on peut tirer d'un tel traitement. Pour l'étudiant, cet ouvrage est une excellente introduction qui lui ouvre les possibilités d'une spécialisation ultérieure.

Citons encore les titres et qualités des auteurs:

Norman W. Desrosier, Ph. D., Professor of Food Technology, Purdue University, Lafayette, Indiana. Formerly, Director, Food Radiation Preservation Division, Quartermaster Food and Container Institute for the Armed Forces, Chicago, Illinois, and member of «Atoms for Peace» Mission to Europe.

Henry M. Rosenstock, Ph. D., Senior Radiation Scientist, William H. Johnston Laboratories, Inc., Baltimore, Maryland. Formerly, Research Physicist, Operations Research, Inc., Silver Spring, Maryland. Formerly Physical Chemist, Oak Ridge National Laboratory, Oak Ridge, Tennessee.

A. Miserez

Standartmethoden der tierärztlichen Milchuntersuchung

Von Dr. med. vet. habil. Wolfgang Schönherr. 46 meist mehrfarbige Abbildungen,
56 Seiten, Halbleinen

Verlag Gustav Fischer, Jena, 1960. DM 18.15

Das Büchlein verfolgt vor allem den Zweck, dem Tierarzt vermehrt die Möglichkeit zu geben, sich in der Milchkontrolle zu betätigen und sich mit den wichtigsten in Deutschland angewandten Kontrolluntersuchungen der Milch bekannt zu machen.

Im ersten Teil werden die Methoden zur Entnahme der Milchproben für die bakteriologische Prüfung, die Bestimmung der Keimzahl, die Haltbarkeitsprobe, sowie die Untersuchung auf Colibakterien, Mastitiserreger, *Brucella abortus* Bang, Tuberkelbakterien und Salmonellen beschrieben. Wertvoll ist dabei die leicht verständliche und genaue Anleitung für die Ausführung der Methoden sowie der Herstellung der hierzu benötigten Nährsubstrate.

Der folgende Abschnitt befasst sich mit den chemischen Methoden der Milchprüfung. Auch hier werden einleitend die Richtlinien für die Probeentnahme gegeben. Eingehend werden dann die Bestimmung des Fettgehaltes, des Säuregrades und die Kontrolle auf Milcherhitzung behandelt. Ein letzter Abschnitt schildert die physikalischen Untersuchungsmethoden, nämlich die Bestimmung des spezifischen Gewichtes und des Gefrierpunktes.

Für die schweizerischen Fachleute, die sich mit Milchkontrolle befassen, mag als Nachteil empfunden werden, dass verschiedene Untersuchungsmethoden, die in unseren Kontroll-Laboratorien üblich und teilweise auch für die Qualitätsbezahlung der Milch vorgeschrieben sind, im Büchlein fehlen. Andererseits ist es zweifellos auch wertvoll, Methoden daraus kennen zu lernen, die wir nicht oder nur sehr selten anwenden. Es muss allerdings bemerkt werden, dass z.B. die geschilderte Art der Entnahme von Viertelmilchproben, der Nachweis der Mastitiserreger, der Brucellen, der Colibakterien, sowie die Prüfung auf Haltbarkeit der Milch den in unserem Lande angewandten Methoden unterlegen sein dürften und deshalb nicht empfohlen werden können.

P. Kästli

18. Internationaler Kongress für reine und angewandte Chemie in Montreal (Kanada) vom 6. bis 12. August 1961

Der Presse-Ausschuss des 18. Internationalen Kongresses für reine und angewandte Chemie (Vorsitzender: Herr *P. A. Novikoff*, Public Relations Department, Canadian Industries Limited, MONTREAL, Kanada) hat dem Eidg. Gesundheitsamt in Bern, als Herausgeber dieser «Mitteilungen» am 14. Oktober 1960 das nachstehende Zirkular zukommen lassen:

MONTREAL, Kanada. – Der 18. Internationale Kongress für reine und angewandte Chemie wird in Montreal, Kanada, vom 6. bis 12. August 1961 zusammentreten.

Der Kongress wird abgehalten werden in Verbindung mit der 21. Konferenz der Internationalen Union für reine und angewandte Chemie, die eine Vereinigung von Chemikern aus 37 verschiedenen Ländern ist. Die Konferenz wird in Montreal vom 2. bis 5. August 1961 stattfinden, wobei Sitzungen des Rates, des Büros, der Abteilungen und der Ausschüsse der Union abgehalten werden.

Das Arbeitsprogramm des Kongresses umfasst fünf Plenarvorträge und ungefähr fünfzig Vorträge auf Einladung über Sachgebiete. Darüber hinaus steht die Vorlage von Beiträgen in den unten angeführten Sachgebieten offen, mit Ausnahme der Sachgebiete Holzchemie und organische Chemie, die auf die Referate auf Einladung beschränkt sind.

Physikalische Chemie

- Abt. 1 Struktur und Reaktionsfähigkeit kleiner molekularer Arten
- Abt. 2 Fester Zustand
- Abt. 3 Chemische und thermodynamische Eigenschaften bei hohen Temperaturen
- Abt. 4 Kernchemie

Angewandte Chemie

- Abt. 1 Struktur und katalytische Aktivität von Metalloberflächen
- Abt. 2 Metallurgische Vorgänge
- Abt. 3 Elektrochemie
- Abt. 4 Kunststoffe und Hochpolymere
- Abt. 5 Symposium über Holzchemie (Beiträge nur auf Einladung)