

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 52 (1961)

**Heft:** 4

**Buchbesprechung:** Fleisch und Fleischwaren [R. Grau]

**Autor:** Käppeli, 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:** 11.01.2025

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

## Bücherbesprechung

### Revue des livres

*R. Grau: Fleisch und Fleischwaren*

Verlag A. W. Hayn's Erben, Berlin. 240 S. 1960

Preis: DM 33.—

In der Reihe «Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung» veröffentlicht Prof. Grau, Direktor des Instituts für Chemie und Physik der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach, als Band 7 ein Buch über die Chemie des Fleisches und der Fleischwaren. Anschließend an einen kurzen allgemeinen Teil, worin u.a. die Verwendung von Antioxydantien, Antibiotica und Hormonen als Futterzusätze erwähnt wird, beschreibt der Verfasser ausführlich den chemischen Aufbau des Muskelfleisches und der übrigen Teile des Schlachtierkörpers. Der Biochemie des Fleisches und der Chemie der Behandlungsverfahren wird breiter Raum gewährt. Von den Post-mortem-Vorgängen, über Kältebehandlung, Strahleneinwirkung, Denaturierung, Salzen, Pökeln, Trocknen, Räuchern, Herstellung von Fleischwaren, Verarbeitung der Fettgewebe bis zur Verpackung werden die damit verbundenen chemischen und physikalischen Vorgänge berücksichtigt. Der letzte Teil des Bandes ist der Analytik des Fleisches und der Fleischerzeugnisse gewidmet. Sowohl für die Bestimmung der Eigenbestandteile von Fleisch und Fleischwaren wie für den Nachweis der vorkommenden Fremdzusätze werden Anleitungen gegeben. Der Literaturnachweis umfaßt 336 Nummern, das Sachregister rund 250 Stichworte.

Wer sich mit der Chemie des Fleisches und der Fleischwaren zu befassen hat, findet im vorliegenden Buch eine wertvolle und geballte Übersicht über ein Teilgebiet der Fleischkunde, das heute an vielen Stellen eifriger als je bearbeitet wird.

*P. Käppeli*