

# **Beythien - Diemair : Laboratoriumsbuch für den Lebensmittelchemiker [W. Diemair, Theodor Steinkopff]**

Autor(en): **Miserez, A.**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **55 (1964)**

Heft 4

PDF erstellt am: **14.09.2024**

## **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.

9. Glegg R. E., Boyle F. P., Tuttle L. W., Wilson D. E., Kertesz Z. I.: Radiation Research **5**, 127 (1956).
10. Kertesz Z. I., Glegg R. E., Boyle F. P., Parsons G. F. und Massley L. M. jr.: J. Food Sci. **29**, 40 (1964).
11. Hannan R. S.: Food Investigation, Special Report No. 61, Her Majesty's Stationery Office, London, 122 (1955).
12. Unilever N. V. Belg. Pat. 583060 (1959).
13. Lück H. und Dell F.: Chimia **17**, 1 (1963).
14. Lüthy H. und Mohler H.: Atompraxis, in Vorbereitung.
15. Beever D. K. und Valentine L.: J. Appl. Chem. (London) **8**, 103 (1958).
16. Hofer A. A. und Mohler H.: Helv. **45**, 1415 (1962).
17. Hofer A. A. und Mohler H.: diese Mitt. **53**, 274 (1962).
18. Hofer A. A.: Diss., Univ. Basel 1962.
19. Freudenberg K. und Blomqvist G.: Ber. deutsch. chem. Ges. **68**, 2070 (1935).
20. Blouin F. A. und Arthur J. C.: Textile Res. J. **28**, 198 (1958).
21. Freidin A. S., Malinskii Yu. M. und Karpov V. L.: Chem. Abstr. **54**, 17876 (1960).
22. Khenokh M. A., Kuzicheva E. A. und Evdokimov V. F.: Nucl. Sci. Abstr. **18**, 310 (1963).
23. Farbstoffe für das Färben von Papier in der Masse, Band I Wasserlösliche Farbstoffe, Musterkarte der BASF AG.
24. Sulser H. und Mohler H.: Unveröffentlichte Resultate.
25. Saeman J. F. und Millett M. A.: Ind. Eng. Chem. **44**, 2848 (1952).
26. Okada S., Kraunz R. und Gassner E.: Radiation Research **12**, 607 (1960).
27. Bach H., Pfeil E., Philippar W. und Reich M.: Angew. Chem. **75**, 407 (1963).
28. Teszler O., Kiser L. H., Campbell P. W. und Rutterford H. A.: Textile Res. J. **28**, 456 (1958).
29. Kertesz Z. I., Morgan B.H., Tuttle L. W. und Lavin M.: Radiation Research **5**, 372 (1956).
30. Glegg R. E. und Kertesz Z. I.: J. Polymer Sci. **26**, 289 (1957).

## Buchbesprechung

*Beythien - Diemair*

Laboratoriumsbuch für den Lebensmittelchemiker

8. Auflage, von Prof. W. Diemair, Theodor Steinkopff, Dresden und Leipzig (1963). XXIV, 804 Seiten, 62 Abbildungen, 61 Tabellen. Gebunden 44.50 DM

Cet ouvrage en langue allemande, dont la 1<sup>ère</sup> édition a paru en 1930, est suffisamment connu des chimistes des denrées alimentaires pour qu'on puisse se passer de présenter dans le détail cette nouvelle et 8<sup>e</sup> édition, mise à jour sous la direction du Prof. W. Diemair, chef de l'Institut de chimie alimentaire à l'Université de Francfort sur le Main, avec la collaboration de MM. les Professeurs

L. Acker, à Münster, J. Eisenbrand, à Saarbrücken, W. Heimann, à Karlsruhe, H. Janecke à Francfort, J. Koch, à Nieder-Ulm et de M. le Dr. E. Letzig, à Dresde.

Les auteurs ont tenu compte, dans le choix des méthodes de cette nouvelle édition, du rapide développement de diverses techniques analytiques applicables à l'examen des denrées alimentaires. Cette adaptation aux procédés modernes d'analyse doit se faire malgré les difficultés qu'elle peut présenter. Elle est rendue nécessaire par la multitude des problèmes nouveaux qui se posent journallement aux laboratoires du contrôle des denrées alimentaires.

Le chapitre général de ce manuel concernant les méthodes physico-chimiques a donc été passablement développé: La mesure du pH et du potentiel Redox par les méthodes électrométriques occupe 6 pages, alors que dans l'édition précédente elle se réduisait à une seule page. La place réservée à la chromatographie sur colonne, sur papier, en couche mince et en phase gazeuse passe de 2 à 15 pages. La bibliographie se rapportant aux principales utilisations de ces techniques chromatographiques dans le domaine des denrées alimentaires est citée sous forme d'un tableau pour la chromatographie sur papier par exemple. Enfin, la polarographie, grâce à laquelle de nombreux problèmes analytiques peuvent être résolus de manière élégante, fait également l'objet de quelques précisions et données bibliographiques (3 pages). Des chapitres nouveaux sont consacrés à l'examen des matières plastiques qui ont pris une importance considérable dans l'emballage des denrées alimentaires (16 pages), à la recherche et au dosage des résidus de pesticides dans les produits d'origine végétale (16 pages) et aux polyglycols (émulgateurs), dont l'emploi pour la préparation de diverses denrées se répand de plus en plus (2 pages). Par contre, le chapitre de la 7<sup>e</sup> édition consacré aux poisons volatils et aux alcaloïdes a été supprimé.

La plus grande partie de l'ouvrage, cependant, se rapporte aux diverses denrées alimentaires d'origine végétale et animale, ainsi qu'aux objets usuels, aux cosmétiques, etc. Ces chapitres ont également été revus et partiellement complétés. Les méthodes d'analyse qui s'y trouvent décrites sont dans l'ensemble des méthodes standard bien éprouvées.

Cet ouvrage qui se prête à l'enseignement dans les écoles supérieures est en premier lieu un livre de laboratoire destiné aux chimistes des denrées alimentaires. La bibliographie est volontairement restreinte et se trouve citée au bas des pages. Une table des matières et un index alphabétique facilitent la recherche.

A. Miserez