

Wheat, chemistry and technology

Autor(en): **Stürzinger-Baillif, E.**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **56 (1965)**

Heft 1

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.

Buchbesprechung

Wheat

Chemistry and Technology

Edited by Hlynka, Grain Research Laboratory, Board of Commissioners for Canada, Winnipeg, Manitoba.

Published 1964, by the American Association of Cereal Chemists, Incorporated St. Paul, Minnesota. 622 S., 69 Abb., geb. \$ 18.—, sFr. 90.—.

Wohl kaum ist über eine Getreideart so viel geforscht worden, wie über den Weizen. Sind doch schon Aufzeichnungen, die Tausende von Jahren vor unserer Zeitrechnung geschrieben wurden, entdeckt worden, in denen Anbau und Verwendung des Weizens behandelt werden.

Wie auf allen Gebieten, sind auch hier Wandlungen eingetreten. Der Weizen wurde in andere Länder mit anderem Klima verpflanzt. Durch systematische Kreuzungen konnten Sorten gezüchtet werden, welche weitgehend den gestellten Forderungen entsprechen: Widerstandsfähigkeit gegen Kälteperioden im Frühjahr und im Herbst. Standfestigkeit gegen Wind und Regen. Gute Erträge und hervorragende Qualität in bezug auf Vermahlung und Brotbereitung.

Das vorliegende Werk behandelt alle Phasen des Weizens von der Pflanzung bis zum Brot. Mit welcher Fachkenntnis und Gründlichkeit diese Themen behandelt wurden, beweist der Umstand, daß 24 der namhaftesten Fachleute von Amerika und Europa als Mitarbeiter zeichnen.

Nach einem kurzen und klaren Vorwort wird im *I. Teil der Weizen* behandelt. *Kapitel 1* ist betitelt: *Produktion und Vermahlung des Weizens*. Nebst Herkunft und Klassifikationen kommen auch Betrachtungen über den Vergleich mit andern stärkehaltigen Nahrungsmitteln zur Sprache. Weizenverbrauchsdaten von den meisten Ländern der Welt und viele Angaben und Tabellen über Produktion, Export und Ernährungsgewohnheiten vervollständigen dieses Kapitel. *Kapitel 2: Kriterien der Weizenqualität*. Nicht nur für amtliche, chemische Laboratorien, sondern auch für Analytiker im allgemeinen ist dieser Abschnitt eine Fundgrube und oft ein sehr wertvoller Ratgeber in Streitfragen.

Mit Seite 55 beginnt der *II. Teil über Mahlprodukte des Weizens*. *Kapitel 3: Mikroskopische Struktur und Zusammensetzung des Weizenkorns*. Drei großen Spezialisten ist es gelungen, ein riesiges Analysenmaterial übersichtlich und klar zusammenzustellen und zu ordnen, wie es bis heute nirgends zu finden war, und das nun als wertvolles Nachschlagewerk dient. *Kapitel 4: Grundlagen der Mülerei*. Es darf besonders hervorgehoben werden, daß dieses Kapitel von zwei europäischen Autoren, einem Engländer und einem Schweizer*, verfaßt wurde.

* C. R. Jones, Research Association of British Flour-Millers, Cereal Research Station, St. Albans, England.

E. Ziegler, Leiter der Schweizerischen Mülerei-Fachschule in St. Gallen, Schweiz.

Es ist die längste Abhandlung (72 Seiten mit nahezu 250 Literatur-Nachweisen); sie bildet den eigentlichen Kern des großen Werkes. Nicht *wie* das Produkt *bearbeitet* wird, sondern *was* an ihm *geschieht*, kommt hier zur Sprache. Ergänzend werden im *Kapitel 5: Die Kriterien der Mehlqualität* behandelt. Diesen drei Hauptkapiteln des II. Teils folgt im *III. Teil* eine Zusammenfassung, die ihrsgleichen sucht. Dieser Teil ist betitelt: *Die wichtigsten chemischen Komponenten von Weizen und Mehl* und umfaßt die *Kapitel: 6, Proteine; 7, Kohlenwasserstoffe; 8, Lipide; 9, Enzyme; 10, Weizenpigmente und Mehlfarbe.*

Der *IV. Teil: Teig*, stammt von den Autoren *Bloksma*, Holland und *Hlynka*, Kanada. Das *Kapitel 11* lautet: *Grundlegende Betrachtungen über die Teigeigenschaften*. Wohl einzig in ihrer Art ist diese Zusammenfassung der Ansichten über ein im Ausbau befindliches Gebiet. Mit der heute immer mehr in Betracht kommenden kontinuierlichen Bäckerei kommt dem Problem der Teigeigenschaften eine immer größere Rolle zu. Im *V. und letzten Teil* werden die *Endprodukte des Weizens* beschrieben. Es sind dies die *Kapitel 12: Hartweizen und Teigwaren; 13, Produkte von Weizenmehl; 14, Brot.*

Neben der klaren Gruppierung und den gut leserlichen Schriftsätzen ergänzen noch 69 Abbildungen und 107 Tabellen das umfassende Werk. Was aber hinter den 2090 Quellenangaben, welche gruppenweise am Ende von jedem Kapitel aufgeführt sind, für eine Riesenarbeit steckt, vermag nur der Fachmann zu erkennen. Das Buch darf dank seiner tiefen Schürfung auf den neuesten Gebieten, wie auch durch seine umfassende «Bandbreite» öffentlichen und privaten Instituten, sowie Großbäckereien, Mühlenbetrieben und Fachschulen bestens empfohlen werden.

E. Stürzinger-Baillif

