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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 56 (1965)

Heft: 2

Buchbesprechung: Bücherbesprechungen

Autor: Aebi, H. / Ritter, W.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

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

Bücherbesprechungen

Werner Schuphan: Nutritional values in crops and plants; problems for producers and consumers (english Translation by C. L. Whittles) 280 Seiten, 59 Figuren, Faber & Faber, London (1965), Preis 70 s.

Es handelt sich um die erweiterte Fassung des 1961 in deutscher Sprache erschienenen Buches «Zur Qualität der Nahrungspflanzen». Die Herausgabe dieser Übersetzung hat dem Autor Gelegenheit geboten, das Werk generell zu überarbeiten und auf den Stand 1963 (z. T. 1965) zu bringen. Besondere Erwähnung verdient ferner der neu hinzugefügte Anhang (Seiten 196—260), der auf konzise und übersichtliche Art über die Standardisierungs-Normen der zuständigen EWG-Kommission informiert. Für alle praktisch wichtigen Gemüse- und Obstsorten wird darin in systematischer Anordnung eingegangen auf: I Definition, II Qualitätskriterien, III Klassierung nach Größe, IV Toleranzen, V Verpackung und Herrichtung, VI Deklaration. Neu aufgenommen wurde ferner ein Stichwortverzeichnis, welches die Orientierung sehr erleichtert.

Die Disposition des Werkes ist unverändert: Nach 3 kurzen einführenden Kapiteln (1. The nature of the problem; 2. Quality as a measure of value; 3. Quality; the consumers expectations), wird in den beiden folgenden Kapiteln auf die im Titel zum Ausdruck gebrachte Problemstellung eingegangen (4. Possible evaluations of quality; 5. Dependence of biological value on heredity and environment). In Kapitel 4 wird ein Überblick über die bisherige Situation gegeben; ferner werden die von Land zu Land verschieden formulierten und unterschiedlich gehandhabten Qualitätsanforderungen diskutiert. Vom Standpunkt der Ernährungsforschung dürfte Kapitel 5 am meisten interessieren. Hier wird an Hand zahlreicher Beispiele gezeigt, wie sehr die Zusammensetzung, speziell der Gehalt an Protein, Vitaminen und anderen wertvollen Nahrungsstoffen von der Sortenwahl und einer Reihe von Umweltsfaktoren abhängt. Sehr aufschlußreich und überzeugend ist z. B. die Übersicht über den Vitamin C-Gehalt verschiedener Apfelsorten (Seiten 75—79). Der Befund, daß dieser — ohne Rücksicht auf Lagerungsdauer! — in einem Bereich zwischen 2—32 mg pro 100 g Frischgewicht schwanken kann, zeigt, daß man selbst bei ein und derselben Art mit größten Unterschieden rechnen muß; eine Feststellung, die weder den Produzenten noch den Konsumenten gleichgültig lassen kann. Im letzten Kapitel wird kurz auf die Rolle von Gemüsen und Früchten im Rahmen einer ausgeglichenen Ernährung eingegangen. Gleich wie beim Fleisch und Brot, sind auch hier Änderungen in den Ernährungsgewohnheiten zu beobachten: Einem abnehmenden Kartoffel- und Brotverzehr steht ein zunehmender Konsum von Obst, speziell von Citrusfrüchten, gegenüber. Es ist bekannt, daß sich die Interessen von Produzent und Konsument hinsichtlich Aussehen der Ware und Verwendung chemischer Substanzen zur Schädlingsbekämpfung bzw. zur Haltbarmachung nicht decken. Es liegt jedoch im Interesse beider, durch Stellen maßvoller und realistischer Anforderungen einen vernünftigen Mittelweg zu finden. In diesem Sinne leistet das vorliegende Werk wertvolle Aufklärungsarbeit und ist insbesondere geeignet, beim Konsumenten Verständnis für die Probleme des Produzenten zu wecken, aber auch das «Qualitätsbewußtsein» zu fördern.

H. Aebi

W. Godbersen: «Die Verwendung von gefrosteter Sahne zur Herstellung von Butter und anderen Milcherzeugnissen».

(Verlag Hans Carl, 8500 Nürnberg, 1965, VIII, 164 Seiten und 26 Abbildungen, Oktav, Kartonniert, 14.— DM.)

Die Milchwirtschaft und insbesondere die Butterfabrikation ist stets benachteiligt durch die Tatsache, daß im Sommer mehr Milch produziert wird und der Konsum an Butter umgekehrt im Winter größer ist. Dies bewirkt, daß stets ein Teil der Butterproduktion des Sommers gelagert werden muß, um im Winter die meist zu geringe Produktion zu ergänzen. Neben der üblichen Lagerung der fertigen Butter unter Tiefkühlung hat sich schon früh die Möglichkeit aufgedrängt, den Rahm tiefzukühlen und im Winter, meist gemischt mit frischem Winterrahm, zu Butter zu verarbeiten. Während solche Bestrebungen vor der Jahrhundertwende noch keinen sichtbaren Erfolg zeitigen konnten, befaßte man sich vor dem zweiten Weltkrieg intensiv mit diesem Problem. Neuen Auftrieb erhielten derartige Versuche wiederum nach dem zweiten Weltkrieg, wobei sich auch der Internationale Milchwirtschafts-Verband (FIL, IDF) mit der Frage der Eignung derartiger Prozesse für die Butterfabrikation befaßte.

Die vorliegende Broschüre ist entstanden durch die Vereinigung von sechs Publikationen, die der Verfasser in den Jahren 1962 und 1964 in der Zeischrift «Milchwissenschaft» veröffentlicht hat. In diesen Artikeln wird in umfassender Weise der ganze Fragenkomplex in historischer, technischer, organisatorischer und wirtschaftlicher Hinsicht behandelt. Demgemäß findet der interessierte Fachmann alle notwendigen Angaben über die Voraussetzungen, unter denen die Tiefkühlung, Lagerung und Verarbeitung des gefrorenen Rahmes aussichtsreich ist, über die Methoden der praktischen Durchführung und über die Verwendungsmöglichkeiten des tiefgekühlten Rahmes. Während früher die Rahmlagerung hauptsächlich zum Zwecke der Butterfabrikation erfolgte, zeigen sich in neuerer Zeit auch Möglichkeiten vorteilhafter Verwendung für andere Milchprodukte.

Eingehend besprochen werden die Vorteile der Methode, die unter anderem eine gleichmäßigere Verteilung des Gehaltes an den fettlöslichen Vitaminen über das ganze Jahr ermöglichen und eine zweckmäßigere Härte der Winter-Butter gewährleisten, sowie auch die Nachteile des Verfahrens, die ebenfalls gebührend berücksichtigt werden müssen. Der letzte Teil der Publikation behandelt die wirtschaftlichen Verhältnisse und erläutert die Lösung, die in Deutschland getroffen wurde, um eine breitere Anwendung und Ausprobierung dieser Technik zu ermöglichen.

Jedem Kapitel ist ein ausführliches Literaturverzeichnis beigegeben. Das Büchlein von *Godbersen* kann jedem Fachmann, der sich mit dem vorliegenden Problem oder ähnlichen, damit zusammenhängenden Fragen befassen muß, bestens empfohlen werden.

W. Ritter