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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 60 (1969)

Heft: 1

Buchbesprechung: Buchbesprechungen

Autor: Strahlmann, B.

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: 02.07.2025

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

Buchbesprechungen

Römpps Chemisches Wörterbuch

Dipl.-Chem. Dr. *Erhard Uehlein.*
Franckh'sche Verlagshandlung, Stuttgart 1969. 960 Seiten mit je 2 Spalten. Lexikonformat 17,3 × 24,5 cm. Ganzleinen im Schuber DM 110.—.

Dieses Wörterbuch bringt für die verschiedensten Begriffe aus dem Gesamtgebiet der Chemie deren englische Uebersetzung und gibt zu jedem der über 6000 Stichworte weitere Informationen, im Umfang von kurzen Verweisungen bis zu mehrseitigen monographischen Darstellungen, die oft durch Literaturhinweise wesentlich bereichert sind. Abgesehen von den chemischen Elementen werden keine substanzgebundenen Begriffe, sondern die Vielzahl der chemischen Fachbegriffe, die «Terminologie der Chemiker», aufgeführt und oft in extenso erklärt. Die Festlegungen und Empfehlungen der internationalen Nomenklatur- und Normenausschüsse wurden weitgehend berücksichtigt, jedoch ergeben sich manchmal subjektive Bevorzugungen, so werden die Enzyme z. B. unter Fermenten erklärt, die Proteine unter Eiweißstoffen und dgl. Trotz sehr gedrängtem Text finden sich einige Abbildungen von z. T. grundlegenden Schemen und Diagrammen. Die Abbildungen einiger groß abgebildeter Laborgeräte sind sicher entbehrlich. Wie sehr es sich bei diesem Wörterbuch um eine umfangreiche «versteckte Bibliographie» handelt, offenbaren u. a. die Stichworte Lebensmittel und Lebensmittelchemie, unter denen die Hinweise auf die wichtigsten Bücher und Zeitschriften, die bis 1968 erschienen sind, jeweils über eine halbe engbedruckte Seite beanspruchen. Dieses Werk ist den ebenfalls als Stichwort aufgeführten Lebensmittelchemikern wie allen, die chemisch informiert sein müssen, sehr zu empfehlen.

B. Strahlmann

Advances in Food Research, Vol. 16

Hrsg. von C. O. Chichester, E. M. Mrak und G. F. Stewart.
Academic Press, New York und London 1968. VIII, 461 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. US $ 17.50.

Wichtige und aktuelle Gebiete der Lebensmittelforschung: die Pflanzenproteine, die Fleischemulsionen, die durch mikrobielle Zersetzung entstehenden Stoffe, die Käsereifung und die Backfähigkeit des Weizenmehles kommen in den Uebersichtsreferaten dieses Bandes zur Darstellung. Im Beitrag von R. Bressani und L. G. Elias (Processed vegetable protein mixtures for human consumption in developing countries) werden die mit der Bereitstellung zusätzlicher Nahrungsproteine aus Pflanzen, vor allem aus Sojabohnen, Erdnüssen, Baumwollsamen, Bohnen, verbundenen vielseitigen Probleme aufgezeichnet. Die Textur, Farbe und Umhüllung der geheimnisvollen Würste sind Gegenstand des Berichtes von R. L. Saffle über Meat Emulsions, der neue Erkenntnisse und Theorien bringt. Ausführlich

schildern M. L. Fields, B. S. Richmond und R. E. Baldwin in ihrem Referat (Food quality as determined by metabolic by-products of microorganisms) die Stoffwechselprodukte von Mikroorganismen, die als Indikator für die Qualität besonders von protein-, fett- aber auch von kohlenhydratreichen Lebensmitteln dienen. J. Schormüller gibt eine ausgezeichnete Uebersicht über «The chemistry and biochemistry of cheese ripening» und damit sowohl über die sich bei der Käsereifung bildenden Stoffe als auch über die enzymatischen Prozesse. Neue, z. T. eigene Forschungsergebnisse über die «Relation between chemical composition and breadmaking potentialities of wheat flour» teilt Y. Pomeranz mit. Die von den Autoren ihren Arbeiten beigefügte Literatur ist umfangreich und vorbildlich zitiert. Dieses Werk ist für jeden, der mit den Fortschritten der Lebensmittelwissenschaft Schritt halten will, unentbehrlich.

B. Strahlmann

Protein Food Supplements 1969

Robert Noyes.

Food Processing Review No. 3. Noyes Development Corporation, Park Ridge, New Jersey 1969. 412 Seiten mit verschiedenen Abbildungen. US $ 35.—.

Die industrielle Aufbereitung von Proteinen aus verschiedenen Quellen zu Nahrungszwecken ist in rascher Entwicklung, wie es auch aus den vielen, in den letzten Jahren veröffentlichten Patenten ersichtlich ist. Allein die in den USA erschienenen Patente, neben einigen südafrikanischen, bilden den Grundstock des vorliegenden Werkes. Außer der enzymatischen Proteingewinnung aus Kohlenwasserstoffen ist es die Verarbeitung der Proteine aus Fischen, Sojabohnen, anderen Oelsaaten, Weizenmehl, Casein, Algen usw. zur Herstellung milchähnlicher, texturierter oder anderer Lebensmittel, die z. T. unter recht ausführlicher Wiedergabe der Texte der jeweiligen Patente dargestellt wird.

Die Rezepte zur Herstellung fleischähnlicher texturierter Produkte weisen verschiedene Zusätze auf, die in manchen Staaten unzulässig sind. Für den Lebensmittelchemiker und Technologen bietet dieses Buch eine schnelle Orientierung, vor allem über Verfahren, die in den USA bereits patentiert sind.

B. Strahlmann

Industrial Microbiology

L. E. Casida, Jr.

John Wiley and Sons, Inc., New York, London, Sydney 1968, XI, 460 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. 130 s.

Die Lektüre dieses modernen Buches vermittelt in ansprechender Form nützliches mikrobiologisches und ökonomisches Wissen. Einleitend werden kurz die

ökonomischen Aspekte, Geschichte und die wichtigsten technischen Ausrüstungen der mikrobiologischen Industrie erklärt. Die Grundlagen und die Entwicklung der industriellen Fermentation werden in verschiedenen Abschnitten, von der Gewinnung der Kulturen bis zur kontinuierlichen Produktion dargestellt. Unter anderem werden auch die Phagen, die empfindliche Betriebsstörungen verursachen können, berücksichtigt. Die Beschreibung typischer mikrobiologischer Verfahren nimmt die zweite Hälfte des Buches ein. Neben der Herstellung von Antibiotika und dgl. werden für die Lebensmittelindustrie wichtige Verfahren besprochen, wie die Gewinnung von Alkohol, Milchsäure, Essig, anderen organischen Säuren wie Zitronensäure usw., Hefen, Pilzen, Vitaminen und Enzymen. Der Geschichte und der Erteilung von Patenten widmet der Verfasser, der ihm erteilte Patente vorweisen kann, einen eigenen Abschnitt. In der den jeweiligen Abschnitten beigegebenen Literatur sind wenig Patente, vor allem Uebersichtsreferate zitiert, da dieses Buch als Lehrbuch und nicht als Nachschlagewerk geschrieben wurde. Es lehrt, neben den wissenschaftlichen Aspekten, das «money-making» nicht außer acht zu lassen und kann daher nicht nur dem Wissenschaftler und Techniker, sondern auch dem kaufmännisch Interessierten wertvolle Ratschläge geben.

B. Strahlmann

The Freezing Preservation of Foods

Hrsg. von Donald K. Tressler, Wallace B. van Arsdel und Michael J. Copley. 4. erweiterte Auflage. The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Connecticut 1968.

Band 1: *Principles of Refrigeration — Equipment for Food Freezing — Refrigerating and Transporting Frozen Foods.* 13 Kapitel, IX, 325 Seiten mit 101 Abbildungen und 35 Tabellen. USA $ 14.00, Ausland $ 15.00.

Band 2: *Factors Affecting Quality in Frozen Foods.* 14 Kapitel, IX, 397 Seiten mit 63 Abbildungen und 43 Tabellen. USA $ 17.00, Ausland $ 18.00.

Band 3: *Commercial Food Freezing Operations — Fresh Foods.* 16. Kapitel, IX, 486 Seiten mit 105 Abbildungen und 60 Tabellen. USA $ 19.00, Ausland $ 20.00.

Band 4: *Freezing of Precooked and Prepared Foods.* 26 Kapitel, X, 569 Seiten mit 107 Abbildungen und 69 Tabellen. USA $ 22.00, Ausland $ 23.00.

Die Neuauflage dieses vierbändigen Werkes folgt den Fortschritten auf dem zunehmend an Bedeutung gewinnenden Gebiet der Gefrierkonservierung von Lebensmitteln.

Band 1 bringt vorwiegend eine Uebersicht über die zum Gefrieren erforderlichen Maschinen und Räume. W. R. Woolrich geht zunächst kurz auf die geschichtliche Entwicklung, dann auf die theoretischen Grundlagen und die ver-

schiedenen Verfahren und räumlichen Voraussetzungen des Gefrierens ein. D. K. Tressler behandelt ebenfalls die Verfahrenstechnik des Gefrierens und Tiefgefrierens von Lebensmitteln. Die weiteren Kapitel mit den Beschreibungen der Kühleinrichtungen für Industrie, Haushalt, Läden und Transport bringen für die Praxis wertvolle Ergänzungen.

Band 2 beschreibt die zahlreichen physikalischen, chemischen und biologischen Faktoren, die beim Gefrieren und Auftauen einen Einfluß auf die Lebensmittel, auf deren Genußfähigkeit usw. haben können. Diese fundamentalen Kenntnisse werden von einer großen Autorenzahl unter verschiedenen Themen vermittelt. Ausführlich werden die Vorbehandlungen und Veränderungen von Gemüse, Früchten, Geflügel, Fleisch, Fisch, Milch und Eiprodukten geschildert. Auch die Verpackung und die Mikrobiologie werden besonders berücksichtigt. Das Ziel des Gefrierkonservierens, die Erhaltung des Nährwertes der gefrorenen Lebensmittel, kommt im letzten Kapitel dieses wichtigen Bandes zur Sprache.

Band 3 zeigt die industrielle Herstellung und den Handel gefrorener frischer Lebensmittel. Einleitend wird auf die Entwicklung, die gegenwärtige und künftige Bedeutung gefrorener Lebensmittel sowie auf deren Markt in Westeuropa hingewiesen. Dann wird die Vorbereitung des Gefriergutes und das Einfrieren von Früchten, Fruchtsäften, Gemüsen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Milchprodukten und Eiern jeweils in besonderen Kapiteln von verschiedenen Autoren abgehandelt. Mit den neueren Verfahren der Gefriertrocknung machen weitere Kapitel vertraut. Allgemeine Probleme der Herstellungshygiene, der Qualitätskontrolle und rechtliche Bestimmungen in den USA werden ebenfalls erörtert.

Band 4 folgt mit der Gefrierkonservierung vorgekochter und tischfertiger Lebensmittel. Der kometenhafte Aufstieg dieses Industriezweiges wird zunächst gewürdigt und dann die besonderen Herstellungsprobleme. Auch die Verbrauchererwartung und Verpackung werden besonders herausgestellt. Zur Besprechung in eigenen Kapiteln kommen hierauf die Produkte Sandwiches, Salate, Suppen, Geflügelprodukte, Fruchtprodukte, vorgekochte Kartoffeln und andere Gemüse, vorgekochte bzw. präparierte Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Soßen, diätetische Produkte, Nationalgerichte, Teig und Brot, Torten, Kuchen, Ice Cream, Bonbons, schlußendlich ganze Mahlzeiten. Lagerung, Handel und Gebrauch dieser Instantlebensmittel in Restaurants, Hotels und anderen Verpflegungsstätten werden ebenfalls ausführlich beschrieben.

Alle Bücher dieser Reihe sind mit Abbildungen und Literatur gut dotiert, ihre Ausstattung ist der AVI-Tradition entsprechend vorzüglich und ihr Inhalt sehr aktuell.

B. Strahlmann