

# Buchbesprechungen

Autor(en): **Strahlmann, B.**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **60 (1969)**

Heft 6

PDF erstellt am: **09.08.2024**

## **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.

- Metin M.*: Fettsäurespektrum türkischer Butter im Vergleich zu deutscher Butter. *Milchwissenschaft* **23**, 276—279 (1968).
- Roos J. B., A. Versnel und Gezienna A. Werdmüller*: Die gaschromatographische Bestimmung der niederen Fettsäuren von Milchfett und deren Anwendung zum Nachweis von Fremdfetten. *Kieler Milchwirtschaftliche Forschungsberichte* **15**, 515—526 (1963).
- Sadini V.*: Contributo alla conoscenza della materia grassa del latte e dei formaggi di pecorà Italiani. *Il Latta* **37**, 933—942 (1963).
- Samuelson E.-G.*: Gräddfettets kristallisation och dess betydelse för smörets konsistens. *Nordisk Mejeri-Tidskrift* Nr. 4 (1968).
- Withington F. D.*: The determination of butter fat in margarine fat by transesterification and Gas Chromatography. *Analyst* **92**, 705—710 (1967).

## Buchbesprechungen

### *The Chemical Senses and Nutrition*

*Morley R. Kare und Owen Maller (Hrsg.)*

The Johns Hopkins Press, Baltimore 1967. XII, 495 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. US \$ 12.50, £ 5.0.0.

Die Zusammenhänge zwischen den Wahrnehmungen der chemisch ansprechenden Sinnesorgane und der Nahrungsaufnahme sind in diesem Buche erstmals zusammengestellt. Die Anregung zu einer interdisziplinären Behandlung dieses Themas erfolgte anlässlich eines 1966 an der Cornell Universität gehaltenen Symposiums. Im ersten Teil wird in Referaten von E. S. Hodgson, J. E. Bardach, Rose Marie Pangborn, R. Fischer und L. de Reuter die Frage nach der phylogenetischen Entwicklung der chemischen Sinnesorgane und nach der Funktion des Geschmacks aufgeworfen. Im zweiten Teil werden in den Beiträgen von S. Lepkovsky, R. I. Henkin, M. J. Fregly, K. Hoshishima, A. E. Harper, J. Lát und E. F. Adolph die Zusammenhänge der chemischen Sinnesorgane mit dem Stoffwechsel, der Ernährung und der Physiologie des Organismus behandelt. Im dritten Teil wird von H. L. Jacobs, O. Maller, B. P. Halpern und C. Pfaffmann die mögliche Beeinflussung der von den chemischen Sinnen erhaltenen Informationen diskutiert. Dem Geschmack wird bei der Regulierung der Nahrungsaufnahme größte Bedeutung zugemessen; dies kommt auch in den Arbeiten in den letzten beiden Teilen des Buches zum Ausdruck.

Eine umfangreiche Bibliographie über den Geschmackssinn, in der die Literatur der Jahre 1566 bis 1966 berücksichtigt ist, schließt dieses mit zahlreichen Abbildungen und auch sonst gut ausgestattete Buch, dessen Thema künftig mehr an Bedeutung gewinnen wird.

B. Strahlmann

## *CRC Handbook of Analytical Toxicology*

*Irving Sunshine* (Hrsg.)

The Chemical Rubber Co., Cleveland, Ohio 1969. Auslieferung für die Schweiz Friedr. Daeniker & Co., 8027 Zürich. XIV, 1081 Seiten. US \$ 26.50.

In einem stattlichen Band sind vielseitig und sorgfältig Angaben über die physikalischen, chemischen und toxikologischen Eigenschaften von einer großen Zahl von Stoffen, die als Drogen industriell oder anderweitig Verwendung finden, neben verschiedenen analytischen Methoden zu deren Bestimmung zusammengestellt. Im ersten Abschnitt des Buches sind die Stoffe (u. a. Drogen, Pestizide, Herbizide, industrielle Gifte, luft- und wasserverschmutzende Stoffe) mit ihren Eigenschaften alphabetisch, im zweiten Abschnitt, um unbekannte Stoffe schneller identifizieren zu können, nach den physikalischen Daten (Rf-Werte, UV-, IR-Spektren usw.) angeordnet. Der dritte Abschnitt bringt mit kurzer Einführung in die Methodik die wichtigsten analytischen Verfahren (IR-Spektroskopie, Atom-Absorption, Gaschromatographie usw.) und im vierten Abschnitt finden sich die das Nachschlagen und Auffinden erleichternden Sachregister, nach Stoffgruppen getrennt.

Die große Zahl der informativen Tabellen, die sowohl mit der Analytik als auch mit der Toxikologie der Stoffe vertraut machen, und das gebotene Datenmaterial — für das Herausgeber und Verleger nur bedingt eintreten — bieten, durch Literaturangaben untermauert, die Kenntnisse, die auch dem Lebensmittelwissenschaftler sehr dienlich sind. Dieses sehr empfehlenswerte, gut ausgestattete Buch sollte daher weder im Laboratorium noch auf dem Schreibtisch fehlen.

B. Strahlmann

## *Food Technology the World Over*

*Martin S. Peterson* und *Donald K. Tressler* (Hrsg.)

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn.

Vol. I: 12 Kapitel, IX, 540 Seiten mit 64 Abbildungen und 129 Tabellen, 1963.

USA \$ 15.—, Ausland \$ 16.—.

Vol. II: 11 Kapitel, VIII, 414 Seiten mit 32 Abbildungen und 128 Tabellen, 1965.

USA \$ 15.—, Ausland \$ 16.—.

Eine Uebersicht über die Lebensmittelverarbeitung und die Entwicklung der Lebensmitteltechnologie in der Welt wird mit diesem zweibändigen Werk zu geben versucht. Die Beiträge stammen z. T. von Wissenschaftlern und Kennern aus den beschriebenen Regionen.

Band I eröffnet den Reigen mit einigen europäischen Ländern (Dänemark, Frankreich, Westdeutschland, Schweden, Großbritannien, Sowjetunion), Kanada, USA und Australien. In den einführenden Artikeln findet sich ein Abschnitt «U. S. Food Firms go international», der große Unternehmen in Europa erwähnt, u. a. auch solche in der unbeschriebenen gebliebenen Schweiz. Die Beiträge sind zum Teil, z. B. über die Niederlande, mit großer Sachkenntnis abgefaßt.

Band II bringt Schilderungen der Verhältnisse in Südamerika (Latein-Amerika, Brasilien), Afrika, Aegypten, Israel und den Ländern Asiens (China, Indien, Philippinen und Japan). Die Einführung gibt Ausschnitte aus der im Gebiet der Lebensmitteltechnologie vorhandenen Literatur.

Beide Werke bergen, obgleich sie nicht umfassend und umfangreich sind, viele wertvolle Informationen. B. Strahlmann

### *Water in Foods*

*Samuel A. Matz*

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn. 1965. 18 Kapitel, IX, 275 Seiten mit 47 Abbildungen und 35 Tabellen. USA \$ 14.50, Ausland \$ 15.50.

In dieser Monographie wird nicht nur das «Wasser in Lebensmitteln», wie der Titel vermuten läßt, sondern auch das Wasser als Lebensmittel und schließlich als Hilfsmittel zur Verarbeitung der Lebensmittel behandelt. Nach einer Darstellung der Eigenschaften des Wassers werden in mehreren Kapiteln, die fast die Hälfte des Buches füllen, Voraussetzungen zur Gewinnung eines einwandfreien Trinkwassers, u. a. auch die Gewinnung aus Salzwasser oder Abwässern, gebracht. Sogar der Verteilung des Wassers durch Röhren und Pumpen ist ein Kapitel eingeräumt, ebenso dem Wasserbedarf der Pflanzen-Vegetation. Der wichtige Einfluß der Wasserbegleitstoffe auf mit Wasser hergestellte Lebensmittel ist übersichtlich beschrieben. Dem Wasser in Lebensmitteln widmen sich die restlichen Kapitel, in denen Methoden zur Wasserbestimmung, das Verhalten des Wassers beim Gefrieren und Dehydrieren der Lebensmittel und die Bedeutung des Wassers für die Textur und den mikrobiellen Verderb der Lebensmittel dargestellt werden. Die weite Auslegung des Titels und ebenfalls die den Kapiteln beigefügte Literatur machen dieses Buch zu einem Handbuch, das nicht nur dem Lebensmitteltechnologen nützt. B. Strahlmann