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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 61 (1970)

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: 16.07.2025

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

Buchbesprechungen

CRC Handbook of Chemistry and Physics

A Ready-Reference Book of Chemical and Physical Data. 51. Auflage 1970/71.

Robert C. Weast (Hrsg.)

The Chemical Rubber Co., Cleveland/Ohio 1970. Auslieferung für die Schweiz Friedr. Daeniker & Co., 8027 Zürich. XXV, 2367 Seiten. Fr. 115.05; US $ 25.45.

Seit dem ersten 1913 erschienenen Handbuch sind in schneller Folge 51 Auflagen erschienen. Nur noch mit Mühe läßt sich dieses auf dünnem Papier engbedruckte, aber mit einem festen Umschlag versehene Handbuch in einer Hand halten. Der große Umfang der gebotenen Informationen, die mit den neuesten Erkenntnissen der Wissenschaft Schritt zu halten versuchen, setzt selbst einer Besprechung dieses Werkes Grenzen. Gegenüber früheren Auflagen wurde die mathematische Formelsammlung im Abschnitt A erweitert. Im Teil B wurden zu den Daten der Elemente Kurzbeschreibungen der Eigenschaften, Verbindungen usw. der einzelnen Elemente aufgenommen. Die wertvollen Nomenklatur-Hinweise und die übersichtlichen Tabellen der physikalischen Konstanten der anorganischen Verbindungen, neben den kristallographischen Tabellen und den vielen Seiten füllenden Isotopentafeln sind Teile dieses Abschnittes. Die im Abschnitt C gebrachten organischen Komponenten, von denen u. a. ebenfalls die Nomenklatur gemäß der IUPAC-Vereinbarung von 1957 gegeben wird, sind hinsichtlich ihrer physikalischen Konstanten in ausführlichen Tabellen aufgeführt. Diesen Tabellen wurde eine Einführung vorangestellt. Formeln, Schmelzpunkte, Siedepunkte und Spektren sind gesondert tabelliert und sind daher leicht zur Identifizierung unbekannter Verbindungen heranzuziehen. Auch die physikalischen Konstanten der metallorganischen Verbindungen sind tabellarisch geordnet. Die Steroid-Hormone, Aminosäuren, Kohlenhydrate und Wachse sowie die Kunststoffe usw. sind in besonderen Teilen ausführlicher gebracht. Im allgemeinen Abschnitt D und in den folgenden sind noch einige quer zur Leserichtung gedruckte Texte zu finden, die in den nächsten Auflagen sicher überarbeitet und im Druck richtiggestellt werden. Im Inhaltsverzeichnis nehmen die letzten, weniger umfangreichen Abschnitte des Buches, die verschiedenen physikalischen Eigenschaften gewidmet sind, einen größeren Raum ein als die bisher besprochenen Abschnitte. Dies weist auf die vielfältige Thematik der Tabellen der letzten Abschnitte E und F hin, in die neu u. a. Dampfdrucke organischer und anorganischer Verbindungen, thermodynamische Funktionen von Kupfer, Gold und Silber, Wärmekapazitäten organischer Stoffe, Leitfähigkeits- und photometrische Daten, Charakteristika von Teilchen, Konstanten, Energieumrechnungsfaktoren, Daten der Eigenschaften

von Elementarteilchen, ferner die chemischen Bindungskräfte aufgenommen wurden. Auch diese Auflage des Handbuches wird ihren Platz bei allen, die mit chemischen und physikalischen Daten arbeiten, einnehmen. B. Strahlmann

Basic Principles of Sensory Evaluation

Sponsored by Committee E-18 on Sensory Evaluation of Materials and Products American Society for Testing and Materials, Special Technical Publication *No. 433.* American Society for Testing and Materials, Philadelphia, Pa. 1968. 105 Seiten mit Abbildungen und Tabellen. US $ 5.75.

Manual on Sensory Testing Methods

Sponsored by ASTM Committee E-18 on Sensory Evaluation of Materials and Products American Society for Testing and Materials, Special Technical Publication *No. 434.* American Society for Testing and Materials, Philadelphia, Pa. 1968. 77 Seiten mit 12 Tabellen. US $ 4.25.

Correlation of Subjective-Objective Methods in the Study of Odors and Taste

A symposium presented at the Seventieth Annual Meeting American Society for Testing and Materials, Boston, Mass., 25—30 June, 1967. ASTM Special Technical Publication *No. 440.* American Society for Testing and Materials, Philadelphia, Pa. 1968. 107 Seiten mit Abbildungen und Tabellen. US $ 5.75.

Die American Society for Testing and Materials (ASTM) ist ein internationales Gremium, das sich die Standardisierung und Entwicklung von Testmethoden, u. a. sensorischer Methoden, zum Ziele gesetzt hat.

In der *Publikation No. 433* werden die Grundbegriffe der Sensorik erläutert. Zunächst werden kurz die physiologischen Grundlagen der Sinnesorgane behandelt. Ueber Geruch und Geschmack berichten B. P. McNamara und W. H. Danker, über das Sehen B. P. McNamara, über das Hören H. R. Silbiger und über die Beziehungen der Sinne untereinander H. Stone und R. M. Panghorn. Ein großer Teil dieser Publikation ist den Prinzipien und Techniken der analytischen und meßtechnischen Probleme der Sensorik gewidmet. Die Kräftemessungen zur Bestimmung der Textur werden von A. Kramer dargestellt. Die psychologischen Grundlagen der Sensorik beschreibt E. J. Klemmer. Einen Einblick in die Meßmethoden subjektiver Vergleiche gibt D. H. Doehlert, in die rechnerischen Grundlagen für die Konzentrationen riechender Dämpfe in den Testkammern A. Turk. B. P. McNamara schildert die Reizmessungen und J. A. Hoffman die Prinzipien psychologischer Testmethoden von visuellen Effekten.

Mit der *Publikation No. 434* wird das Ergebnis einer achtjährigen Arbeit eines Gremiums zahlreicher Autoren vorgelegt. In diesem Handbuch der senso-

rischen Testmethoden werden außer den wichtigsten Grundlagen auch verschiedene Arten und Anwendungsgebiete von Tests gegeben, u. a. die Food Action Scale (FACT) Methode, der Triangle Test usw. Abschließend wird auf die statistische Behandlung eingegangen.

Die *Publikation No. 440* enthält die Beiträge eines in Boston 1967 gehaltenen Symposions. Einen Ueberblick über die objektiv-subjektiven Methoden im Lebensmittelgebiet gibt L. B. Sjöström. Ueber die Grenzen der subjektiven Geruchsmessung berichtet D. Foster und über die Beziehungen zwischen industrieller und sensorischer Charakterisierung von Gerüchen A. Turk und St. Mehlman. D. G. Guadagni schildert die Möglichkeiten der Koordination instrumenteller und sensorischer Methoden. Die Selektion von Geruchsprüfern beschrieben J. Wittes und A. Turk und Methoden für die Parfümerie und die kosmetische Industrie E. E. Langenau. Mit einer Betrachtung über die Grenzen der objektiven Methoden der sensorischen Charakterisierung von R. A. Baker schließt dieses wie alle dieser Serie dünne und doch inhaltsreiche Bändchen. B. Strahlmann

Toxic Constituents of Plant Foodstuffs

Irvin E. Liener (Hrsg.)

Food Science and Technology, A Series of Monographs. Academic Press, New York and London 1969. XIII, 500 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. US $ 20.—.

«Unkonventionelle» Pflanzen werden heute ebenfalls zur Herstellung von Lebensmitteln herangezogen. So sind die toxischen Bestandteile der öl- und proteinreichen Sojabohnen, Baumwollsamen usw. in das Blickfeld des Interesses gerückt. Sie werden neben anderen giftigen Bestandteilen von Pflanzen in diesem Buche, an dem mehrere Autoren mitwirkten, herausgestellt. Die Protease-Inhibitoren beschreiben I. E. Liener und M. L. Kakade, die Hämagglutinine W. G. Jaffé, die Kropfbildner C. H. Van Etten, die Cyanbildner R. D. Montgomery. Neuere Forschungsergebnisse werden über die Cycaden von M. G. Yang und O. Mickelsen und über die Saponine von Y. Birk mitgeteilt. Ausführlich berichten L. C. Berardi und L. A. Goldblatt über das Gossypol. Auch die weiteren Arbeiten über die Lathyrogene von P. S. Sarma und G. Padmanaban, über den Favismus von J. Mager, A. Razin und A. Hershko und die Allergene von F. Perlman liefern viele neuere Erkenntnisse. Ueber toxische Faktoren in verarbeiteten Lebensmitteln geben L. Friedman und S. I. Shibko einen Beitrag und I. E. Liener abschließend über verschiedene toxische Faktoren.

Dieses nach den einzelnen Kapiteln gut mit Literatur und am Schluß mit einem Sachregister versehene Werk ist aktuell. B. Strahlmann

Symposium on Foods: Carbohydrates and their Roles

Harold W. Schultz, Robert F. Cain und *Ronald E. Wrolstad* (Hrsg.)

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn. 1969. 22 Kapitel, X, 458 Seiten mit 145 Abbildungen und 39 Tabellen. USA $ 3.00, Ausland $ 4.00.

In einem 1968 an der Oregon State University gehaltenen Symposion kamen 21 namhafte Wissenschaftler zu Wort, deren Beiträge und Diskussionen in diesem Band zusammengestellt sind. Die ersten Arbeiten behandeln die physikalische und chemischte Struktur der Mono- und Oligosaccharide von Stärke und Glykogen, von Cellulose, Pektinen, Glykolipiden und Glykoproteinen. Uebersichten über die Fortschritte in den chemischen, physikalischen und biochemischen Kohlenhydrat-Analysenmethoden folgen. In einem besonderen Abschnitt werden ausführlich die Reaktionsmechanismen der Kohlenhydrate, der Oxydationsprozesse, der nichtenzymatischen Bräunung, der glykosidischen Pigmente, ferner der Veränderungen durch ionisierende Strahlen gebracht. Die Rolle der Kohlenhydrate in der Ernährung und Physiologie sowie in der Lebensmittelindustrie sind die Themen weiterer Abschnitte, die zugleich die interdisziplinäre Sicht dieses Werkes herausstellen. Es ist hiermit wieder ein Buch geschaffen worden, das alle Belange der Lebensmittelwissenschaft berücksichtigt und daher sehr zu empfehlen ist.

B. Strahlmann

Enzyme Handbook

Thomas E. Barman

Springer Verlag, Berlin - Heidelberg - New York 1969. Vol. I: XI, 499 Seiten, 8vo. Vol. II: Seiten 501—928, 8vo. (Beide Bände werden nur zusammen abgegeben.) DM 78.—.

In zwei Bänden gibt Th. E. Barman einen Katalog molekularer Daten von etwa 800 in der Literatur beschriebenen Enzymen. 110 der Enzyme sind in der 1965 erschienenen «Enzyme Commission list» noch nicht enthalten, nach deren Schema die Daten angeordnet sind: Enzym-Kommission-Nummer, Trivialname (systematischer Name), katalysierte Reaktion, Gleichgewichtskonstante, Molekulargewicht, spezifische Aktivität, Spezifität, Michaelis-Konstante, Inhibitoren, Lichtabsorptionsdaten und Literatur. Obwohl nicht alle Daten in diesem Werk berücksichtigt werden konnten, so waren es doch vor allem diejenigen, die sich bei der Forschungsarbeit des Autors als zutreffend erwiesen.

Die gegebenen Informationen dienen dem Lebensmittelwissenschaftler, für den die Enzyme immer mehr an Interesse gewinnen.

B. Strahlmann

Handbook of the Rare Elements
I Trace Elements and Light Elements

M. A. Filyand und *E. I. Semenova*

Uebersetzt und herausgegeben von Michael E. Alferieff. Boston Technical Publishers, Inc., Cambridge, Mass. 1968. XVII, 265 Seiten mit 385 Tabellen. US $ 22.50.

In diesem aus dem Russischen übersetzten Werk sind theoretische und experimentelle Daten der Spurenelemente Gallium, Indium, Thallium, Germanium, Selen, Tellur und Rhenium sowie der leichten Elemente Lithium, Beryllium, Rubidium und Caesium tabellarisch angeordnet. Das zusammengetragene Zahlenmaterial wird durch über 500 Literaturstellen belegt. Da viele dieser Elemente bereits technisch von Bedeutung sind — z. B. nimmt die Herstellung und der Gebrauch von Rhenium zu, das einen hohen Schmelzpunkt aufweist, korrosionsbeständig und bei hohen Temperaturen chemisch stabil ist — werden Angaben über diese Elemente, wie sie das Buch vermittelt, vielen willkommen sein.

B. Strahlmann