

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 68 (1977)

Heft: 1

Buchbesprechung: Bücher = Livres

Autor: Gerber, R.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 07.01.2025

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

9. Aubort, J.-D. et Ramuz, A.: Amplificateur de courant photoélectrique à réponse logarithmique pour l'analyseur de mercure «MAS-50». *Trav. chim. aliment. hyg.* **68**, 151—154 (1977).
10. Long, S. J., Scott, D. R. and Thompson, R. J.: Atomic absorption determination of elemental mercury collected from ambient air on silver wool. *Anal. Chem.* **45**, 2227—2233 (1973).

Dr J.-D. Aubort
Dr A. Ramuz
Dr H. Rollier
Laboratoire cantonal
Les Croisettes
CH - 1066 Epalinges

Bücher - Livres

Evaluation of Certain Food Additives

Twentieth Report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives.
WHO Technical Report Series No 599, Geneva 1976. (ISBN 92 4 120599 4).
32 Seiten, sFr. 6.—. Auch in Französisch, Russisch und Spanisch erhältlich
durch Verlag Hans Huber, Bern.

Wie in den vorausgegangenen Jahren, befaßte sich der Fachausschuß an seiner 20. Zusammenkunft mit einer Anzahl von Lebensmittelzusatzstoffen zum ersten Mal und unterzog einige Substanzen einer Neubeurteilung.

Für Magnesiumsilikat und Talk (Asbestnachweis!) in Lebensmittelqualität sollen neue, getrennte Spezifikationen erarbeitet werden. Für Zuckerester und Zuckerglyceride, zwei verschiedene Produkte, werden neue Spezifikationen aufgestellt.

Die eventuelle Toxizität und die analytischen Daten der chemisch modifizierten Stärken sollen aufgrund laufender Untersuchungen später wieder aufgegriffen werden; unterdessen werden keine neuen derartigen Stärken in Betracht gezogen.

Der Fachausschuß stellte nachdrücklich fest, daß Aromastoffe nicht von den für Zusatzstoffe geltenden toxikologischen Prüfungen ausgenommen werden sollten und daß ihre «Natürlichkeit» an sich kein Sicherheitszeugnis darstelle. Eine vorläufige Einteilung der sehr zahlreichen Aromastoffe, durch eine Arbeitsgruppe, nach dem gesundheitlichen Risiko wurde vorgeschlagen.

Untersuchungen haben gezeigt, daß die üblichen Einwände gegen die Verwendung therapeutischer Antibiotika in Lebensmitteln im Falle des antimykotischen Natamycins (Pimaricin) unbegründet sind.

Der Fachausschuß machte auf die möglichen Gefahren von seiten verschiedener Kontaminantien (Mykotoxine, Nitroverbindungen, bestimmte Metalle, polychlorierte Biphenyle) in Lebensmitteln sowie auf deren Zusammenwirken aufmerksam.

R. Gerber

Identifizierung von Verpackungsfolien mittels Infrarotspektroskopie
von *Milan Haerin*, dipl. Ing.-Chem., EMPA St. Gallen.

Diese Veröffentlichung von 30 Seiten enthält 62 IR-Spektren und ein Zuordnungsschema nebst vielen technischen und praktischen Angaben. Sie kann als Separatdruck aus «Chemische Rundschau» **29** (1976), Nrn. 46—48, bei der Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale, 3000 Bern, bezogen werden (Nr. 311.520.111; Preis Fr. 5.—).

Announcement
from the Office of the Fifth International Congress
of Food Science & Technology

The Fifth International Congress of Food Science & Technology, hosted by the Union of International Food Science & Technology of Japan and sponsored by the International Union of Food Science & Technology, will be held at the Kyoto International Conference Hall, Kyoto, Japan from September 17 to 22, 1978. The Congress will be a major meeting of professionals for the international exchange of ideas and experience in those scientific disciplines and technology relating to the production, processing, distribution, conservation, and utilization of food for adequate nutrition, and related concerns. The steering committee and the program committee are already actively working on plans for the Congress to encompass and call to public attention major progress made in the field of food science & technology since the previous congress, and to provide opportunity to meet, exchange ideas, obtain stimulation for future work and increase world-wide collaboration on topics of great importance.

For further information and preliminary registration blanks, please write to:

Secretariat
Fifth International Congress of Food Science & Technology
c/o Nippon Italy Kyoto-Kaikan
Sakyo-ku, Kyoto 606
Japan

or: Prof. Dr. J. Solms
Schweiz. Komitee für IUFoST
c/o Institut für Lebensmittelwissenschaft ETHZ
Universitätstraße 2
8006 Zürich