

# Bücher = Livres

Autor(en): **Hunziker, H.R. / Dick, R.M. / Muhr, A.C.**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **73 (1982)**

Heft 2

PDF erstellt am: **13.09.2024**

## **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.

## Bücher — Livres

### *Kaffee*

*Hans Gerhard Maier*

Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung und Lebensmitteltechnologie, Band Nr. 18

Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg 1981. 194 Seiten, 19 Seiten Literatur-Referenzen, 24 Abbildungen und 51 Tabellen. DM 78.—

Das Buch umfaßt die zwei Hauptteile A: Bohnenkaffee (145 Seiten) und B: Kaffeemittel (29 Seiten).

Der Teil A gliedert sich in die Kapitel Geschichte, Kaffeepflanze, Rohkaffee, Röstkaffee, Kaffeetränk, Behandelter Kaffee, Industriell hergestellter Kaffee-Extrakt, Analysenmethoden und Lebensmittelrechtliche Vorschriften (berücksichtigt nur die deutsche Gesetzgebung), wobei die Kapitel Rohkaffee, Röstkaffee und Analysenmethoden den breitesten Raum einnehmen.

Das Buch ist übersichtlich gegliedert und enthält praktisch alles Wissenswerte über Kaffee bezüglich Technologie, Zusammensetzung und Untersuchungsmethodik. Selbst über die physiologische Wirkung des Kaffeetränks findet man einen guten Überblick über den derzeitigen Stand des Wissens. Aktuelle Themen wie Nitrosamine, Mykotoxine und polycyclische Kohlenwasserstoffe finden ebenfalls kurze Erwähnung. Bei den Analysenmethoden fällt eine gewisse Ähnlichkeit mit dem Schweizerischen Lebensmittelbuch, das auch recht häufig zitiert wird, auf. Zitierte Literatur ist bis und mit 1979 berücksichtigt. Dessen ungeachtet wird bei expliziten Methodenbeschreibungen das Altbewährte allzusehr bedacht. So wird bei der Coffeinbestimmung die Schweizerische Lebensmittelbuchmethode bemüht, obwohl sich in der Praxis die HPLC glänzend bewährt hat.

Als Überblick, Einführung und Nachschlagewerk über das komplexe Gebiet «Kaffee» wird es jedem Lebensmittelchemiker und -technologen eine nützliche und willkommene Neuerscheinung sein.

H. R. Hunziker

### *Rechentafeln für die Chemische Analytik*

*Küster/Thiel*, neu bearbeitet von *Alfred Ruland*

Verlag Walter de Gruyter, Berlin, New York, 102. Auflage 1982. XII, 305 Seiten mit zahlreichen Tabellen. DM 44.—

Der jedem Chemiker und Laboranten seit seiner Ausbildungszeit bekannte «Küster» präsentiert sich jetzt nach 88 Jahren in neuem jugendfrischem Gewande. Geblieben ist der rote dauerhafte Einband und — von der Seitenzahl her gesehen — der Umfang. Das äußere Format hat eine gewisse Vergrößerung erfahren, ohne an Handlichkeit einzubüßen. Das Griffregister ist zugunsten eines ausgebauten, gegen 600 Stichwörter umfassenden Sachregisters am Ende des Buches aufgegeben worden.

Der tiefgreifende Wandel wird jedoch im Inhalt sichtbar: Die konsequente Berücksichtigung des Internationalen Einheitensystems (SI) und die Einführung terminologischer Neuerungen wie etwa die «molare Maße» und die «Stoffmengenkonzentration». Haben die Buchvorgänger noch «Logarithmische Rechentafeln» im Haupttitel geführt, sind ebendiese Tafeln im Zeitalter der elektronischen Taschenrechner in den «Anhang» verdrängt worden; dafür wurden Formelsammlung und Rechenbeispiele stark erweitert.

Bedauerlicher- und ironischerweise haben sich unter dem Abschnitt «Fehlerfortpflanzung» (S. 238 unten) mehrere sehr sinnstörende (Setz?-)Fehler in die Formeln eingeschlichen. Solche Mängel sollten in künftigen Auflagen mit Leichtigkeit auszumerzen sein; ihre Beseitigung ist angesichts der enormen Verbreitung des «Küsters» namentlich auf dem Gebiete der Ausbildung geradezu unerlässlich, ohne einen Anspruch auf Unfehlbarkeit stellen zu wollen.

Jedenfalls wird der Praktiker dankbar immer wieder zu diesem auf den zeitgemäßen Stand gebrachten Hilfsmittel greifen, um sich im analytischen Alltag das unentbehrliche Rüstzeug zu holen. R. M. Dick

### *Aktuelle Probleme der Bekämpfung und Abwehr von Ratten und Hausmäusen*

Dr. Ingram Iglisch (Hrsg.)

Verlag Pentagon Publishing GmbH, Frankfurt am Main 1982.

286 Seiten mit Illustrationen und Tabellen. DM 48.—

Das Institut für Wasser-, Boden- und Lufthygiene des Bundesgesundheitsamtes in Berlin befaßt sich seit Jahrzehnten mit der praxisorientierten Forschung für die Schädlingsbekämpfung. Schon in der Vergangenheit führte das Institut Seminare durch, die sich mit der Rattenbiologie und der Rattenbekämpfung befaßten, letztmals im Jahre 1968. Seither haben sich bei der Bekämpfung kommensaler Nager bedeutende Schwierigkeiten eingestellt, vorab infolge des zunehmenden Auftretens von Resistenzen gegenüber den für die Nagetierbekämpfung seit den frühen fünfziger Jahren verwendeten Wirkstoffen auf der Basis von Antikoagulantien. Besonders ausgeprägt sind diese Erscheinungen bei der heute außerordentlich stark verbreiteten Hausmaus, welcher in den meisten europäischen Ländern, aber auch auf anderen Kontinenten, nur noch sehr schwierig beizukommen ist. Erst seit der zweiten Hälfte der siebziger Jahre wurden in bezug auf neue Wirkstoffe auf Antikoagulansbasis sukzessive Fortschritte erzielt. Deshalb entschloß sich die Institutsleitung zu einem weiteren Seminar über Nagetierbekämpfung, das im März 1981 in Berlin durchgeführt worden ist. Die vielfältigen Probleme wurden von 13 Fachreferenten aus der Bundesrepublik Deutschland und der Schweiz abgehandelt. Die gehaltenen Referate und die Diskussionsbeiträge wurden anfangs 1982 in Buchform veröffentlicht.

Nachdem im deutschen Sprachraum seit 1968 keine vergleichbaren Veranstaltungen über das nach wie vor hochaktuelle Thema mehr durchgeführt worden waren, gibt das Buch den heutigen Stand der Erkenntnisse über die modernen Bekämpfungsweisen der hauptsächlich vorkommenden kommensalen Nagertieren wider. Im besonderen werden die in den vergangenen acht Jahren neu entwickelten Rodentizide auf Basis von Atikoagulantien vom Standpunkt des Praktikers her beschrieben.

Das Buch dürfte wertvolle, praxisgerechte Information für Personen enthalten, die direkt oder indirekt mit Nagern konfrontiert werden, zum Beispiel Lebensmittelinspektoren, Ortsexperten, Absolventen der Desinfektorenkurse usw.

A. C. Muhr

### *Reinigung und Desinfektion in Lebensmittelbetrieben*

Schriftenreihe der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Heft 10, 1981. 55 Seiten mit Abbildungen und Tabellen. Fr. 30.—

Die Referate der 13. Arbeitstagung vom 24. Oktober 1980 der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH) sind in deren Schriftenreihe als Heft 10 erschienen und befassen sich mit:

- Vorschriften und Anforderungen an Desinfektionsmittel im Lebensmittel- und Spitalbereich;
- Allgemeinen Grundlagen der Reinigung und Desinfektion;
- Reinigung und Entkeimung bei der Milchverarbeitung;
- Reinigung und Desinfektion in der Metzgerei und im fleischverarbeitenden Betrieb;
- Reinigung und Desinfektion in der Industrie der alkoholfreien Erfrischungsgetränke;
- Reinigung und Desinfektion in Konditorei- und Bäckereibetrieben;
- Hygieneproblemen bei der Erzeugung von Feinkostprodukten;
- Reinigung und Desinfektion im Catering und in der Gemeinschaftsverpflegung.

Neben den beiden einführenden Referaten werden vor allem die spezifischen Anforderungen an Reinigung und Desinfektionsmaßnahmen in der Praxis behandelt.

H. Illi

## *Kompendium der medizinischen Mykologie*

*Brigitte Gedek*

Pareys Studentexte, Band 25. Verlag P. Parey, Berlin und Hamburg 1980. 395 Seiten, 195 Abbildungen und 34 Tabellen. DM 48.—

Das Kompendium behandelt in knapper, informativer Form das Gebiet der medizinischen Mykologie. Im allgemeinen Teil werden die für das Verständnis des speziellen Teiles notwendigen Grundlagen wie Grundstrukturen, Vermehrung, Lebensweise und Verhalten gegen äußere Einflüsse, Stoffwechsel und Stoffwechselprodukte (Toxine), Systematik, Vorkommen und Verbreitung einschließlich auf und in Lebensmitteln sowie Methoden zum Nachweis und zur Differenzierung von Pilzen und Toxinen vermittelt.

Der spezielle Teil befaßt sich mit Mykosen, Pilz-Allergosen und Mykotoxikosen von Mensch und Tier. Dabei werden Name und Definition der Krankheit, die Erreger, die geographische Verbreitung und das Vorkommen, die Epidemiologie, die Symptome, die kulturellen Eigenschaften der Erreger, die Diagnose sowie Therapie berücksichtigt. Der systematische Aufbau und das umfangreiche Sachverzeichnis erlauben eine schnelle Information. Leider sind bei den zahlreich im Text aufgeführten Literaturangaben nur der Autor und das Erscheinungsjahr erwähnt; dadurch wird das Auffinden der Originalliteratur sehr erschwert. Trotz dieses Mangels stellt das Buch, nicht nur für den Human- und Veterinärmediziner, sondern auch für den Lebensmittelchemiker und -technologien ein wertvolles Nachschlagewerk dar. H. Illi

## **Informationen — Informations**

### **Manuel suisse des denrées alimentaires**

5<sup>e</sup> édition, 2<sup>e</sup> volume

Nous signalons la parution des dixième et onzième publications de la version française de ce volume, qui comportent les chapitres:

35 «Café et succédanés du café»

37 «Epices et sel de cuisine».

#### *Rédaction:*

Office fédéral de la santé publique  
Section du Manuel  
Case postale 2644  
CH-3001 Berne

#### *Editeur:*

Office central fédéral  
des imprimés et du matériel  
CH-3000 Berne