

Bücher = Livres

Autor(en): **Illi, H. / Tremp, E.**

Objektyp: **BookReview**

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

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

Heft 3

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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

Statistische Anforderungen an die Beurteilung von Lebensmitteln

Grundsätze der Entscheidungsfindung bei der Beurteilung von Herstellungsvorgängen und Liefermengen im Bereich der Lebensmittelindustrie

K. Stange, überarbeitet von B. Rauhut

B. Behr's Verlag, Hamburg 1981. 86 Seiten. DM 19.50 (ISBN 3-922528-20-1)

In der vorliegenden Schrift werden die folgenden Themenkreise behandelt: Forderungen des Gesetzgebers und ihre Realisierbarkeit, Fertigungsvorgänge als «Zufallsprozesse» (Überlagerung von Varianzen), Überprüfung von Kennzahlen (Irrtumswahrscheinlichkeit) und Entscheidungsfindung bei vollständiger und unvollständiger Information. Im Anhang wird unter anderem auf die Wirkungskennlinie (Operationscharakteristik) und das Problem der Normalverteilung eingegangen.

Das Buch stellt keine statistische Formelsammlung dar; vielmehr werden allgemeine Grundsätze für die Beurteilung von Herstellungsvorgängen und Liefermengen im Bereich der Lebensmittelindustrie beschrieben. Dabei werden nicht nur Überlegungen zur Entscheidungsfindung bei wertbestimmenden Merkmalen (Füllmengen, vorgeschriebene Gehalte usw.), sondern auch für gesundheitsschädliche Stoffe angestellt. Die einzelnen Themenkreise werden anhand von gut illustrierten Beispielen behandelt. Der klare Aufbau und die Beschränkung auf die notwendigsten Formeln tragen zum Verständnis der dargestellten Probleme bei. Das Buch ist eine gute Einführung in das komplexe Gebiet der Beurteilung von Fabrikations- und Lieferchargen.

H. Illi

Die Zusammensetzung der Lebensmittel, Nährwert-Tabellen 1981/82

Souci / Fachmann / Kraut

2., völlig neu bearbeitete und erweiterte Auflage. Herausgegeben von der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Garching bei München, im Auftrage des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Bonn. Bearbeitet von Heimo Scherz und Gustav Kloos. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart 1981. XXIII, 1352 Seiten, Kunststoffeinband, DM 96.—

Das bis anhin in Form eines Ringbuches herausgekommene, bekannte Standardwerk ist jetzt als festgebundenes Buch mit 655 Tabellen erschienen. Als Grundlage wurde die Datenbank LINDAS (Lebensmittel-Inhaltsstoff-Daten-System) geschaffen, in der größere Mengen Datenmaterial gespeichert, verarbeitet und ausgedruckt werden können. Die ergänzte Fassung der Tabellen von 1979 diente als Basis. Sie wurde jedoch kritisch überprüft, ergänzt und auf den neuesten Stand gebracht. So wurden weitere Tabellen über die Zusammensetzung von südlichen und tropischen Früchten und Gemüsen, aber auch von

pflanzlichen Fetten und Ölen erstellt. Bei einer Reihe von Lebensmitteln wurden zusätzliche Angaben aufgenommen, wie die Fettsäure-, Stearin-, Aminosäure- und Fruchtsäure-Zusammensetzung oder der Gehalt an Mono-, Oligo- und Polysacchariden. Erweitert wurde auch die Reihe der Spurenelemente durch Gehaltsangaben von Ni, Mo, Cr, Se und B. Die Bezeichnung der Lebensmittel ist in dieser Ausgabe in den Tabellenköpfen in deutscher, französischer und englischer Sprache abgefaßt, während die eigentliche Tabelle nur in Englisch gedruckt wurde. Ein Glossar der Lebensmittelinhaltsstoffe im Anhang erlaubt es jedoch, die Verbindung zur deutschen und französischen Sprache herzustellen. Der vollständige Index ist wiederum in allen drei Sprachen aufgeführt. Das Tabellenbuch ist die Offset-Wiedergabe des Computer-Ausdruckes der LINDAS Datenbank, was eine preisgünstige Herstellung erlaubt. Trotzdem sind die Tabellen sehr gut lesbar. Das vorliegende Buch ist sicher ein sehr nützliches Nachschlagewerk, das sowohl dem analytisch interessierten Lebensmittelchemiker wie auch den Lebensmitteltechnologien und weiteren Fachleuten, die sich mit der Ernährungswissenschaft befassen, unentbehrlich sein wird. E. Tremp

Informationen — Informations

Schweizerisches Lebensmittelbuch

Zweiter Band

Für die 21. Lieferung (1982) kündigen wir unter anderem folgende *Neuausgaben* an:

Kapitelverzeichnis
Wichtige Hinweise
Kapitel 22 «Diätetische Lebensmittel»

Redaktion:

Bundesamt für Gesundheitswesen
Sektion Lebensmittelbuch
Postfach 2644
CH-3001 Bern

Vertrieb:

Eidg. Drucksachen- und
Materialzentrale
Lagerverwaltung/Lagerbetriebe
CH-3000 Bern