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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 74 (1983)

Heft: 3

Buchbesprechung: Bücher = Livres

Autor: Wüthrich, C. / Tremp, E.

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: 11.07.2025

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

Bücher — Livres

Hexachlorcyclohexan (HCH) als Schadstoff in Lebensmitteln

Ein Forschungsbericht der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG)

Verlag Chemie, Weinheim, Deerfield Beach, Florida, Basel, 1983. 288 Seiten. DM 70.–

Das Buch umfaßt Materialien aus zwei Kolloquien der Senatskommission zur Prüfung von Rückständen in Lebensmitteln (28./29. November 1979 und 6. März 1980). In 30 Aufsätzen wird der Problemkreis von rund 40 Autoren eingehend behandelt. Von der Situation in der BRD ausgehend, wo seit 1974 nur noch das insektizidwirksame Lindan (γ-Isomer des Hexachlorcyclohexan) zugelassen ist, wird versucht, eine Erklärung für das Auftreten von drei- bis fünffach höheren Konzentrationen der nicht insektizidwirksamen α- und β-Isomeren in Lebensmitteln und Frauenmilch zu finden.

Dazu wird in den Berichten das Verhalten und Vorkommen der HCH-Isomeren in der Umwelt (Boden, Wasser, Luft), aber auch in Pflanzen (inkl. pflanzliche Lebensmittel), Tieren und Menschen beschrieben. Neben toxikologischen Aspekten (Tierversuche u. a. zur Neurotoxizität, Pharmakokinetik, Enzyminduktion, tumorpromovierende Wirkung) wird auch die chronische Belastung des Menschen behandelt und die gesundheitliche Bedeutung der Rückstände diskutiert. Aus den Berichten kann der Schluß gezogen werden, daß die relativ hohen Gehalte an β-HCH in humanem Fettgewebe und in der Frauenmilch nicht durch Umwandlung des γ-in das β-Isomere zustande kommen (ausschließlich $\gamma \rightarrow \alpha$-Isomerisierung in äußerst geringem Ausmaß durch UV-Bestrahlung oder durch Mikroorganismen möglich). Vielmehr scheint die frühere Anwendung des technischen HCHs (Isomerengemisch) sowie Lebensmittelimporte aus Ländern, wo noch technisches HCH verwendet wird, zusammen mit der hohen Persistenz und hohen Akkumulationsrate von β-HCH im tierischen und menschlichen Organismus (Nahrungskette) dafür verantwortlich zu sein.

Bei der gesundheitlichen Bewertung der HCH-Rückstände in Lebensmitteln wird festgestellt, daß mit Ausnahme der Frauenmilch nirgends die duldbare Menge erreicht oder gar überschritten wird.

Das vorliegende Werk vermittelt durch eine Fülle von klar präsentierten Daten einen guten Überblick über die aktuelle Problematik der HCH-Kontamination. Neben den direkt betroffenen Fachleuten dürfte es alle jene interessieren, die sich mit der Auswirkung von Organochlorpestiziden auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt befassen. C. Wüthrich

Dictionary of Food, Nutrition and Cookery
Wörterbuch der Lebensmittel, Ernährung und Kochkunst

Erich Lück

B. Behr's Verlag GmbH & Co, Hamburg 1983. Ca. 400 Seiten, Kunststoffeinband, Format: DIN A5. DM 135.–

Das im April 1983 erschienene Fachwörterbuch ersetzt das im Jahre 1963 vom gleichen Autor herausgebrachte und seit einigen Jahren vergriffene Werk. Die

englische Sprache ist gerade auf dem Gebiete der Ernährung und in der Lebensmitteltechnologie wohl die wichtigste Sprache, in der Fachbeiträge publiziert werden. Bei Spezialausdrücken macht man immer wieder die leidige Erfahrung, daß sie in einem «normalen» Wörterbuch nicht vorhanden sind. In dieser Situation hilft das erwähnte Fachwörterbuch, das fast 23 000 Ausdrücke in englischer Sprache aus allen Zweigen der Lebensmittelbranche enthält. Viele Ausdrücke lassen sich nicht durch ein entsprechendes deutsches Wort ersetzen; in solchen Fällen wurde eine deutsche Beschreibung gemacht. Das Wörterbuch ist eine unentbehrliche Hilfe für alle, die auf dem Lebensmittelgebiet oder in der Ernährung tätig sind und die englischsprachige Literatur verfolgen. Leider fehlt die Umkehrung deutsch-englisch. Der Grund liegt wohl darin, daß relativ wenige Personen aus dem deutschen Sprachgebiet ihre Fachbeiträge in Englisch erscheinen lassen.

E. Tremp

Ernährung und Krebs

Symposium der Deutschen Gesellchaft für Ernährung 18. und 19. Oktober 1982 in Hamburg. Wissenschaftliche Leitung: Prof. Dr. Günther Schlierf, Heidelberg
Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart 1983. 159 Seiten, 52 Abbildungen und 37 Tabellen. Kart. DM 28.–

Ernährung und Krebs ist ein sehr aktuelles Thema, das eigentlich alle interessieren sollte, den Laien wie auch den Fachmann oder die Fachfrau. Dieser Titel kommt aber auch immer wieder als Schlagwort vor, und es ist das Verdienst der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, ein Symposium organisiert zu haben, an dem namhafte Wissenschaftler sich zu diesem Titel äußern. Das Buch, das die Fachvorträge, die an diesem Symposium gehalten wurden, wiedergibt, vermittelt einen ausgezeichneten Überblick über den derzeitigen Stand des Wissens oder des «Nichtwissens» zu diesem Thema und geht auch auf sehr aktuelle Fragen ein, wie Einfluß von Zusatzstoffen und Verunreinigungen, Vitaminversorgung und Krebsrisiko, Koffein, Alkohol oder Cholesterin und Krebs, Einflüsse von Fett und Kohlehydraten auf die Krebsentstehung oder «gibt es eine Krebsdiät»?

Dank dem jeweils angegebenen Literaturverzeichnis zu den einzelnen Vorträgen ist man jederzeit in der Lage, sich in einzelne Fachbereiche zu vertiefen. Dieses Buch ist zu empfehlen und eignet sich, wie bereits oben erwähnt, für alle Personen, die sich mit Ernährung befassen.

E. Tremp

Für die Publikation der Tätigkeitsberichte zeichnet die Redaktionskommission nicht verantwortlich.

Les rapports publiés n'engagent pas le Comité de rédaction.