

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

Band: 74 (1983)

Heft: 4

Buchbesprechung: Bücher = Livres

Autor: Tremp, E. / Lauber, E.

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: 15.10.2024

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

Bücher — Livres

Gemeinschaftsverpflegung Erfahrungen und Anwendungen in der Praxis

Wissenschaftlicher Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Österreichischen Gesellschaft für Ernährungsforschung 21. und 22. Oktober 1982 in Wien.
Wissenschaftliche Leitung: Prof. Ing. K. Paulus, Prof. Dr. R. Wenger, Dr. B. M. Brandstetter. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart 1983. 270 Seiten mit 32 Abbildungen und 55 Tabellen. Kart. DM 48.—

Die Gemeinschaftsverpflegung hat in den Ländern Europas, bedingt durch die immer größer werdenden Distanzen zwischen Wohn- und Arbeitsort oder Schule, an Bedeutung für die Ernährung der Bevölkerung stark zugenommen. Die Verantwortung des Leiters solcher Betriebe ist groß, denn es ist längst bewiesen, daß eine richtige Ernährung für die Erhaltung der Gesundheit und Leistungskraft wesentlich ist. Die in der Gemeinschaftsverpflegung angebotenen Mahlzeiten müssen den ernährungs- und arbeitsphysiologischen Erfordernissen gerecht werden und sie sowohl in quantitativer wie auch in qualitativer Hinsicht erfüllen.

Das Buch gibt die am wissenschaftlichen Kongreß «Gemeinschaftsverpflegung» in Wien gehaltenen Vorträge wieder. Wie es der Untertitel sagt, werden vor allem Erfahrungen ausgetauscht und Anwendungen in der Praxis diskutiert.

Es werden folgende Themen bearbeitet: Situationen in den einzelnen Ländern (BRD, A, CH, DDR), Haltbarmachung und Hygiene, Speiseerzeugungssystem sowie Zielgruppen.

In den Vorträgen werden eine Fülle von Erfahrungen weitergegeben und viele Anregungen vermittelt, wie man zu einer idealen Ernährung in einem Gemeinschaftsbetrieb kommt. Davon profitiert vor allem der Praktiker, aber auch der Ernährungswissenschaftler. Das Buch ist für diesen Personenkreis eine wertvolle Fundgrube.

E. Tresp

Chemie der Räucherung

L. Toth

Verlag Chemie, Weinheim, Deerfield Beach, Florida, Basel 1982. 331 Seiten mit 36 Abbildungen und 50 Tabellen. DM 68.—

Das Buch gliedert sich in einen theoretischen und einen experimentellen Teil. Im ersten Teil werden verschiedene Raucherzeuger und die Räuchervorgänge beschrieben. Es werden die physikalischen und chemischen Wirkungen des Rauches auf Aroma und Färbung der behandelten Produkte diskutiert. Sowohl positive wie nachteilige Einflüsse durch Rauch werden eingehend behandelt. Im experimentellen Teil werden eigene Untersuchungen wiedergegeben. Dies betrifft den

Bau technischer Anlagen zur Erzeugung von Röcherrauch sowie die chemischen Methoden zum Nachweis von einzelnen Rauchkomponenten. Den phenolischen Verbindungen des Rauches wird besondere Aufmerksamkeit geschenkt, da sie neben erwünschten auch toxiologische Wirkungen haben können. Im Anhang sind die Inhaltsstoffe des Rauches tabellarisch zusammengestellt. Am Schluß des Buches werden 147 Literaturstellen aufgeführt. Das Buch schildert die Technik des Röcherns und zeigt, wie die erwünschten Wirkungen voll zur Geltung kommen und nachteilige Effekte vermieden werden können.

E. Lauber

Belegte und unbelegte Theorien über Arteriosklerose und Herzinfarkt

Prof. Dr. H. Mohler

Eigenverlag des Verfassers, CH-8057 Zürich, bei Druck AG, Hombrechtikon, CH-8714 Feldbach 1983. 118 Seiten mit 28 Abbildungen, Kartoneinband, Fr. 20.—

Wer sich mit der Ernährungslehre beschäftigt, wird eine Unzahl von Publikationen finden, die versuchen, einen Zusammenhang zwischen Ernährung, Arteriosklerose oder Herzinfarkt zu begründen. Mohler bemüht sich in seinem Buch, all die Literatur, in welcher diese Themen behandelt werden, zu sichten und kritisch zu durchleuten. Der Verfasser befaßt sich dabei u. a. mit den folgenden Schlagwörtern: Lipidtheorie, Oxycholesterine, Nahrungsfette, mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Butter und Margarine, Konzept der Risikofaktoren, Epidemiologie und Koronardiät.

Durch das ganze Buch läuft wie ein roter Faden die auch in der Öffentlichkeit zum Teil sehr leidenschaftlich geführte Diskussion zur Problematik tierische Fette, pflanzliche Fette bzw. Nahrungscholesterin und mehrfach ungesättigte Fettsäuren.

Mohler durchleuchtet dabei aus seiner Warte alle Theorien über Risikofaktoren, die zu einer Erhöhung von Arteriosklerose und Herzinfarkt führen können, in kritischer Art.

E. Tresp