

Bücher = Livres

Autor(en): **Schwab, H. / Strahlmann, B. / Wüthrich, C.**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **75 (1984)**

Heft 1

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

Sammlung von Vorschriften zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln

Wilhelm Schmidt-Lorenz (Hrsg.)

Verlag Chemie, Weinheim, Deerfield Beach, Florida, Basel, 3. Lieferung, 1981.
DM 780.—

Mit der 3. Lieferung der Sammlung von Vorschriften zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln werden die zwei vorausgehenden Lieferungen bestens ergänzt. Sie enthält die Untersuchungsvorschriften für die folgenden Produkte:

- Trinkwasser, Mineral- und Tafelwasser
- Kaffee, Tee und Instantgetränke
- Speiseeis und Halbfertigprodukte
- Diätetische Lebensmittel
- Vollkonserven
- Bedarfsgegenstände: Packstoffe
- Bedarfsgegenstände: Behälter
- Bedarfsgegenstände: Vorgefertigte Hilfsmittel
- Futtergrundstoffe und Mischfutter.

Die auch diesmal wiederum umfangreiche Lieferung enthält 212 Einlageblätter, welche anhand einer ausgezeichneten Sortieranleitung in die beiden bereits gelieferten Ordner eingereiht werden können. Neu mitgeliefert wird der Einführungstext in Englisch, was den Gebrauchswert der vorzüglichen und übersichtlichen Sammlung erhöht. Wie bei den vorangehenden Lieferungen, sind die Produktgruppen übersichtlich dargestellt.

Das Werk, welches mit der 4. Lieferung seinen Abschluß finden wird, bringt sowohl für den Mikrobiologen der Lebensmittelindustrie wie auch denjenigen der amtlichen Untersuchungslaboratorien außerordentlich viel Information über die hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen und die dazugehörigen Untersuchungsverfahren für Lebensmittel, Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände. Durch die Darstellung der verschiedenen Untersuchungsvorschriften kann dieses Werk auch große Dienste bei der Beurteilung von hygienisch-mikrobiologischen Untersuchungsergebnissen im internationalen Warenverkehr erbringen.

H. Schwab

Deutsches Lebensmittelrecht

Holthöfer/Nüse/Franck

Band I. Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz. 9. Lieferung, DM 285.—

(1.—9. Lieferung in 2 Plastikordnern DM 480.—)

Band II. Neben dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz geltendes Lebensmittelrecht. 6. Lieferung, DM 158.—, 7. Lieferung, DM 230.— und 8. Lieferung, DM 199.—. (Grundpreis 1.—8. Lieferung in 3 Plastikordnern DM 480.—)

Carl Heymanns Verlag KG, Köln, Berlin, Bonn, München 1982

Der Band I der 6. Auflage dieses das gesamte deutsche Lebensmittelrecht umfassenden Werkes enthält die Kommentierung des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetzes. Die 9. Lieferung ist umfangreich; neben vielen Kommentaren zu verschiedenen Paragraphen ist es besonders der Paragraph 17, der Verbote zum Schutz vor Täuschung enthält, dem die Verfasser in Hinsicht auf die Verbesserung der Qualitätsbezeichnung eine eingehende Kommentierung widmen. Die Ende 1981 erschienene Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung mit der neu gefaßten Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und der Aromenverordnung wurden in die Kommentare des die Kenntlichmachung betreffenden Paragraphen 16 aufgenommen. Bei den im 3. Abschnitt behandelten Tabakerzeugnissen mußte das neue Tabaksteuergesetz berücksichtigt werden. Im Auszug wiedergegeben wurden u. a. das Bundes-Seuchengesetz und das Patentgesetz neben der Berliner Lebensmittelhygiene-Verordnung. In den Anhang wurde der Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft aufgenommen. So wurde eine erste Überarbeitung des Bandes I erreicht, der mit dem neuen Sachregister eine über das Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz hinausgehende, umfassende, zeitgenössische Kommentierung bietet.

Der Band II der 6. Auflage enthält das gesamte Lebensmittelrecht im weiteren Sinn, das neben dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz gilt, dazu verschiedene rechtsbegleitende Materien. Den Vorschriften über die Zulassung und Verwendung von Zusatzstoffen wird besondere Aufmerksamkeit entgegengebracht.

In der 6. Lieferung zum zweiten Band wird dem entsprechend im ersten, die horizontalen Vorschriften umfassenden Teil die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung und damit auch die in diese Verordnung eingefügte Regelung von Nitrit und Nitrat aufgenommen. Im Rahmen der vertikalen Vorschriften sind im Teil 3 «Milch und Milcherzeugnisse» die Butter- und die Käse-Verordnung eingehend kommentiert, und damit ist dieser Teil abgeschlossen.

Die 7. Lieferung bringt für den ersten Teil der horizontalen Vorschriften die Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Kennzeichnungsvorschriften und die damit veröffentlichte Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung, Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und Aromenverordnung. Die Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung ist zunächst nur einführend kommentiert. Im Rahmen der vertikalen Vorschriften sind im Teil 2 «Fleisch und Fleischerzeugnisse» das durch das Änderungsgesetz zum Fleischbeschaugesetz weitgehend geänderte und teilweise neugestaltete Fleischbeschaurecht auf den neuesten Stand gebracht.

Die 8. Lieferung ergänzt wie erwartet die Kommentierung der Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung. Soweit sie das Lebensmittelrecht berührt, wird ein Auszug aus der Fertigpackungsverordnung beige-steuert. Neben Änderungen der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung wird die aufgenommene Diätverordnung umfangreich und umfassend kommentiert. Mit einem neuen Abschnitt «Tabak und Tabakerzeugnisse» einen Auszug des Tabaksteuergesetzes, die Tabakverordnung und die Verordnung über nikotinarmeren Tabak enthaltend schließt die 8. Lieferung, die den Band II auf den Stand von Oktober 1982 bringt.

Obgleich die beiden Verfasser dieses Sammelwerkes, Karl-Heinz Nüse und

Rudi Franck, inzwischen «außer Dienst» sind, ist dieses Werk dank der Mitarbeit vieler Persönlichkeiten aus der Wissenschaft, Überwachung und Wirtschaft ein bewährter Wegführer durch das Lebensmittelrecht geblieben.

B. Strahlmann

Milch und Milchprodukte in der Ernährung des Menschen

Edmund Renner

Volkswirtschaftlicher Verlag, München 1982.

470 Seiten mit 51 Abbildungen und 49 Tabellen. DM 122.—

Das Buch ist die 4. und überarbeitete Auflage der ersten Auflage aus dem Jahre 1974. Wie bereits damals, wendet sich das Werk von der Thematik her an Ernährungswissenschaftler, Lebensmittelchemiker, Pädiater, Lebensmitteltechnologen und Milchwissenschaftler. Das Werk ist aufgeteilt in die beiden Gebiete der ernährungsphysiologischen Bewertung der Milchinhaltsstoffe und der Bedeutung der Milchprodukte in der Ernährung. Im ersten Teil werden alle Milchinhaltsstoffe eingehend besprochen. Jedes Kapitel wird mit einem umfangreichen Literaturverzeichnis abgeschlossen. Im zweiten Teil befaßt sich der Autor vorerst mit der Wirkung der Milchbearbeitung. Anschließend werden die Milchprodukte Butter, Rahm, Sauermilchprodukte, Käse und Dauermilchprodukte eingehend besprochen. Das Buch wird abgeschlossen durch ein umfangreiches und differenziertes Sachregister, wodurch der Gebrauchswert auch im Sinne eines Nachschlagewerkes erhöht wird. Das Buch muß sowohl für den Ernährungswissenschaftler als auch für den Milchtechnologen von großem Interesse sein.

H. Schwab

Leitfaden der Schädlingsbekämpfung

Kurt Heinze

Bd. IV: Vorrats- und Materialschädlinge (Vorratsschutz)

Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart 1983.

348 Seiten mit 152 Abbildungen und 13 Tabellen. Kunststoffeinband DM 170.—

In der Nachfolge des früheren «Frickhinger» erscheint der vorliegende Band IV nach jenen über die Schädlinge und Krankheiten im Gemüsebau (Band I), im Obst- und Weinbau (Band II) und im Ackerbau (Band III). Vorgesehen ist noch ein Band V, der die Schädlinge und Lästlinge des Menschen und der Nutztiere behandeln wird.

Der Band IV umfaßt die vier Hauptkapitel: Vorratsschädlinge (H. Weidner), Bekämpfungsmaßnahmen im Vorratsschutz (L. Benzing, L. Kiewnick), Pilzschäden bei Vorräten und Futtermitteln (H. K. Frank) und Materialschädlinge (G. Becker).

Im Kapitel über die Vorratsschädlinge (216 Seiten) werden sehr detailliert und lexikonartig geordnet mehr als 100 Schädlinge behandelt. Dabei wird jedes-

mal das Vorkommen, die Bedeutung als Schädling, das Schadbild, die Morphologie und die Biologie des betreffenden Schädlings beschrieben. Das Kapitel ist nach der Art des gelagerten Gutes gegliedert, wobei der Bedeutung gemäß den Getreide- und Getreideprodukten am meisten Platz eingeräumt wird.

Das Kapitel über die Bekämpfungsmaßnahmen ist im Vergleich deutlich knapper ausgefallen (18 Seiten). Immerhin wird ein guter Überblick über vorbeugende und allgemeine bekämpfende Maßnahmen gegeben (Begasungsmittel, Spritz-, Sprüh- und Vernebelungsmittel). Daneben werden auch einige spezielle Bekämpfungsmaßnahmen, wie mechanische, physikalische und biotechnische (Pheromone) Verfahren, kurz diskutiert. Zur Vermeidung von «Pilzschäden bei Vorräten und Futtermitteln» spielen präventive Maßnahmen naturgemäß die Hauptrolle, kurative Maßnahmen sind bei befallenen Vorräten praktisch unmöglich. Demzufolge werden hier Maßnahmen zur Verhinderung des Pilzwachstums (u. a. Trockenhaltung, Trocknung, Konservierungsstoffe) behandelt. Besondere Beachtung wird auch den mykotoxinbildenden und pathogenen Pilzen geschenkt. Schließlich wird das Vorkommen von Pilzschäden bei der Vorratshaltung von einzelnen anfälligen Lebensmittelgruppen beschrieben und wo möglich vorbeugende Maßnahmen vorgeschlagen.

Das letzte Kapitel «Materialschädlinge» befaßt sich vor allem mit Holz und Holzwerkstoffen, im übrigen werden aber auch Schäden an Textilien, Leder, Kunststoffen, Anstrichstoffen, Wachsen, mineralischen Baustoffen, Glas, Metallen usw. erfaßt. Ähnlich wie im Kapitel «Vorratsschädlinge» werden die Schädlinge einzeln beschrieben; hier allerdings werden die möglichen Bekämpfungsmaßnahmen löblicherweise direkt angefügt. Das Buch vermittelt die unerläßlichen Grundlagen zum erfolgreichen Vorratsschutz vor allem durch genaue Beschreibung der Schädlinge, ist reich bebildert und liefert (zusammen mit annähernd 1800 Literaturziten) eine Fülle von Information sowohl für den Praktiker als auch für den wissenschaftlich orientierten Leser. C. Wüthrich

Die Milch, Erzeugung, Gewinnung, Qualität

Hans O. Gravert

Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1983. 388 Seiten mit 105 Abbildungen und 117 Tabellen.
DM 98.—

Das vorliegende Werk, herausgegeben von Prof. Dr. Hans O. Gravert, entstand unter der Mitarbeit namhafter Milchwissenschaftler der Bundesrepublik Deutschland. Es behandelt ausführlich und unter Berücksichtigung der neuzeitlichen Technik und Technologie in der Milchwirtschaft aktuelle Fragen der Milch als Nahrungsmittel. Kapitel 1 ist dem Milchmarkt gewidmet. Kapitel 2 befaßt sich mit der Milch als Verarbeitungsprodukt. In Kapitel 3 äußert sich ein namhafter Ernährungswissenschaftler zu den Fragen der Milch in Ernährung und Diätetik. Die weiteren 5 Kapitel befassen sich mit der Milchbildung, Milchgewinnung, Hygiene der Milch, Fütterung und Züchtung der Milchkühe. Das Buch ist mit 115 Abbildungen reich illustriert und mit vielen, leicht lesbaren und über-

sichtlichen Tabellen versehen. Obwohl sich die zitierten Rechtsvorschriften und Anforderungsnormen auf das deutsche Lebensmittelrecht abstützen, erleidet das Werk keine Einbuße im Gebrauchswert für die interessierten Fachkreise der schweizerischen Milchwirtschaft. H. Schwab

Informationen — Informations

Jahrbuch, administrativer Teil, 1983, der Schweizerischen Naturforschenden Gesellschaft

Das Jahrbuch, administrativer Teil, 1983, der Schweizerischen Naturforschenden Gesellschaft kann bis zum 30. Mai 1984 zum Selbstkostenpreis von Fr. 16.— bestellt werden beim Generalsekretariat der SNG, Hirschengraben 11, Postfach 2535, 3001 Bern. Die Auslieferung erfolgt im August 1984.

Korrektur

Der in Tabelle 1 der Arbeit von R. Battaglia und J. Mitiska, Enzymatische Bestimmung von mehrfach ungesättigten Fettsäuren in Lebensmitteln — Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 73, 35–43 (1982) — angegebene molare Extinktionskoeffizient wurde falsch berechnet. Richtig heißt die letzte Zeile von Tabelle 1:

$$22\,948 \pm 436 (n = 6).$$

Ebenso ist auf Seite 41 der Wert für ϵ zu korrigieren; der Berechnungsfaktor in der Formel ändert sich jedoch nicht.