

# Bücher = Livres

Autor(en): **Marek, B. / Lüthi, K.**

Objektyp: **BookReview**

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

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

Heft 2

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

*Cudzorodé látky v požívatinách* (in slowakisch)  
*Fremdstoffe in Lebensmitteln*

*L. Rosival, A. Szokolay und Kollektiv*

2. bearbeitete und ergänzte Auflage; 612 Seiten. Inhaltsverzeichnis auch in russisch, deutsch und englisch. Verlag Osveta, 03654 Martin/CSSR 1983

Die erste Ausgabe des Werkes erschien 1969, die deutsche Übersetzung 1978 in der DDR. 1982 wurde das Buch auch in der UdSSR verlegt.

Nach Einleitung und Definition des Begriffes «Fremdstoffe» sowie ihrer Einteilung in verschiedene Kategorien werden in knapper aber übersichtlicher Form die gegenwärtig gültigen toxikologischen Kriterien zur Beurteilung der gesundheitlichen Risiken der Fremdstoffe für den Menschen erörtert. In den nachfolgenden Kapiteln werden Pestizide (inkl. Vorratsschutzmittel), Fremdstoffe in der Tierproduktion (Spurenelemente, Antibiotika, Hormone, Psychopharmaka), Kunststoffe (Monomere, Additive, Farbstoffe/Pigmente), Zusatzstoffe (die in der CSSR scheinbar auch zu den Fremdstoffen zählen), toxische Metalle und bestrahlte Lebensmittel u. a. auch im Hinblick auf die gesetzlichen Vorschriften der CSSR und des Auslandes (z. B. Codex Alimentarius), behandelt. Die letzten 30 Seiten sind dann den sog. «endogenen Fremdstoffen» (Oxidationsprodukte der Fette, Maillard-Reaktionsprodukte, Nitrosamine, biogene Amine u. a.) gewidmet.

Die Autoren haben sich keine leichte Aufgabe gestellt. Bei der stürmischen Entwicklung der Ökologie mit den komplexen Beziehungen Umwelt-Mensch ist es kaum möglich, die Erkenntnisse, auch wenn es sich nur um ein Teilgebiet der Fremdstoffe in Lebensmitteln handelt, à jour zu halten. Trotzdem bietet das Werk einen sehr guten Überblick über das im Lande und auch auf internationaler Ebene bereits Geleistete. Das Kapitel über bestrahlte Lebensmittel z. B. enthält eine Reihe Informationen in kondensierter Form, wie man es selten findet. Zahlreiche Literaturhinweise ergänzen den Text. Ein kleiner Schönheitsfehler ist die Darstellung der Literaturhinweise nach jedem Kapitel. Eine laufende Numerierung der Referenzen mit vertikaler Auflistung den Nummern nach würde ihre Suche bedeutend erleichtern. Das Buch wird sicher nicht nur in den Fachkreisen der Wissenschaft, sondern auch in Kreisen der Technologen und Züchter auf Interesse stoßen. Für den Studenten und den interessierten Laien stellt es einen Einstieg in die komplexe Problematik der Verunreinigung der Lebensmittel und der damit verbundenen gesundheitlichen Aspekte dar.

B. Marek

## Vorratshaltung von Obst und Gemüse

A. Suter, H. U. Daepp und E. Suter

Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1983.

156 Seiten mit 16 Farbtafeln und 25 Zeichnungen. DM 28.—

Wer auf den mit viel Liebe und Mühe geernteten Ertrag seines Gartens das ganze Jahr zurückgreifen will, der muß Kenntnis über die richtige Aufbewahrung von Obst, Beeren, Gemüse und Kartoffeln haben. Hierzu ist das vorliegende Buch sehr hilfreich, befaßt es sich doch mit den verschiedensten Methoden der häuslichen Vorratshaltung. Ausführlich werden die Frischlagerung im und außerhalb des Kellers, die Saftgewinnung, das Sterilisieren, Heißeinfüllen, Tiefgefrieren, das Dörren, die Konfitüren-, Marmeladen- und Gelee-Herstellung beschrieben. Daneben werden noch kurz einige Spezialitäten wie Essigkonserven, süß-saures Steinobst, Sauerkraut und Sauerrüben behandelt. Die Verfasser verzichten bewußt auf Gewinnungs- und Konservierungsmethoden mit chemischen Zusatzstoffen. Zum besseren Verständnis des Ganzen werden die Ursachen des Verderbs eingehend und praxisnah erläutert. Ebenso wird in einem einleitenden Kapitel auf die Inhaltsstoffe von Obst und Gemüse sowie deren Bedeutung für unsere Ernährung eingegangen. Das reich illustrierte und übersichtlich gestaltete Buch richtet sich in erster Linie an Gartenbesitzer, die ihre eigene Ernte verwerten wollen; es dient aber auch Teilnehmern von Schulen und Kursen oder sonst jedermann, der sich mit Ernährung und allen damit verbundenen Problemen befaßt.

K. Lüthi