

Bücher = Livres

Autor(en): **Illi, H.**

Objektyp: **BookReview**

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

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

Heft 4

PDF erstellt am: **14.09.2024**

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

Foodborne and Waterborne Diseases: Their Epidemiologic Characteristics

I. J. Tartakow and J. H. Vorperian

AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut 1981. 300 Seiten. US \$ 27.50

Die Autoren haben sich zum Ziel gesetzt, allgemeine Charakteristiken von durch Lebensmittel übertragene bzw. verursachte Erkrankungen aufzuzeigen. Das Buch gliedert sich in 28 Kapitel, wovon sich 13 mit Bakterien, 2 mit Viren, je 1 mit Protozoen, Parasiten, Pilzvergiftungen, Giftpflanzen, chemischen Vergiftungen sowie toxischen Inhaltsstoffen befassen. Daneben werden auch Probleme der Massenverpflegung, der Betriebshygiene und der gastrointestinalen Erkrankungen an Bord von Schiffen und Flugzeugen behandelt.

Bedingt durch die Vielfalt der beschriebenen Probleme werden die einzelnen Themenkreise z. T. nur sehr oberflächlich und nicht ihrer Bedeutung entsprechend behandelt. So werden z. B. die durch Streptokokken verursachten Erkrankungen auf 9 Seiten in einem eigenen Kapitel behandelt; *Bacillus cereus*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Yersinia enterocolitica* sind dagegen mit *Corynebacterium diptheriae* und *Pseudomonas pseudomallei* auf 6 Seiten in einem Kapitel zusammengefasst und *Campylobacter* wird überhaupt nicht erwähnt. Daneben fallen verschiedene Druckfehler auf; z. B. wird *Ps. pseudomallei* als *pseudomalici*, die Kanagawa-Reaktion als Kamagawa-Phänomen, *Cl. botulinum* Toxin als Enterotoxin und bei *Cl. perfringens* wird Typ C statt A erwähnt.

Trotz dieser Mängel ist das vorliegende Buch informativ und erlaubt dem Leser, sich rasch über lebensmittel- und wasserbedingte Erkrankungen zu orientieren. Besonders hervorzuheben ist die z. T. sehr ausführliche Beschreibung einzelner Ausbrüche und die dabei durchgeführten epidemiologischen Abklärungen. Es ist als Leitfaden für die Ausbildung von Lebensmittelherstellern und als Nachschlagewerk für die Kontrollorgane geeignet. H. Illi

Methods in Food and Dairy Microbiology

L. R. DiLiello

AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut. 1982. 142 Seiten. US \$ 18.—

Das Buch beschreibt die grundlegenden Methoden der mikrobiologischen Qualitätskontrolle von Lebensmitteln und ist als Anleitung für Laboranten und Studenten gedacht. In 32 kurzen Kapiteln werden die notwendigen Geräte und Apparate, die Herstellung von Nährmedien, der Nachweis und die Identifikation der wichtigsten Mikroorganismen, die Untersuchung verschiedener Lebensmittel, die Herstellung und Weiterzucht von Starterkulturen sowie einige für die Betriebs- und Umgebungskontrolle relevante Methoden beschrieben. Die in den USA angewandten Hygienestandards und Kriterien bilden den Abschluss.

Positiv zu bewerten ist vor allem die leicht verständliche und klare Beschreibung der Methoden, die Fließdiagramme und instruktiven Abbildungen. Vom pädagogisch-didaktischen Standpunkt aus gesehen kann das Buch als gelungen bezeichnet werden. Der den meisten Kapiteln beigefügte Fragenkatalog erlaubt eine Selbstkontrolle, ob die beschriebenen Verfahren verstanden worden sind.

Als Mangel muss die einseitige Ausrichtung auf Nordamerika bezeichnet werden, dies sowohl bezüglich Methoden als auch der Literaturhinweise. Trotz dieses Mangels ist das Buch als Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie für Laboranten und Studenten in den unteren Semestern sehr nützlich und kann empfohlen werden.

H. Illi

Informationen — Informations

Verleihung der Werdermedaille

Im Jahre 1943 wurde zur Erinnerung an den langjährigen Chef der Sektion für Lebensmittelkontrolle im Eidg. Gesundheitsamt die Prof. J. Werder-Stiftung mit Sitz in Bern errichtet. Die letzte Verleihung des von der Werder-Stiftung ausgesetzten Preises, bestehend aus einer Medaille und einem Geldbetrag, geht auf das Frühjahr 1983 zurück. Es ist beabsichtigt, im Jahr 1985 wiederum eine solche Verleihung vorzunehmen. Die Auszeichnung der Werder-Stiftung ist für Personen oder Personengruppen bestimmt, die sich auf dem Gebiet der Lebensmittelchemie hervorgetan oder in anderer Weise grosse Verdienste um die Kontrolle, Gesetzgebung oder Technologie der Lebensmittel erworben haben. In erster Linie kommen Schweizerbürger in Frage; ausnahmsweise kann die Medaille aber auch ausländischen Forschern zuerkannt werden.

Vorschläge für die Verleihung oder Bewerbungen um die Werder-Medaille sind mit schriftlicher Begründung bis spätestens 15. April 1985 an den Stiftungsrat der Prof. Werder-Stiftung, Elfenstrasse 19, 3006 Bern, einzureichen.

Attribution de la médaille Werder

En souvenir de celui qui pendant de nombreuses années, a été à la tête de la section des denrées alimentaires du Service fédéral de l'hygiène publique il a été institué à Berne la Fondation Prof. Werder. La dernière attribution du prix créé par cette fondation consistant en une médaille et une somme d'argent remonte au printemps 1983. Une telle attribution est de nouveau prévue en 1985. Cette récompense est destinée à des personnes ou à des groupes de personnes qui se sont distinguées par leur travaux dans le domaine de la chimie alimentaire ou qui ont acquis de grands mérites dans le contrôle, la législation ou la technologie