

Bücher = Livres

Autor(en): **Zimmerli, B. / Brügger, M.**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **77 (1986)**

Heft 1

PDF erstellt am: **27.06.2024**

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

Marc Report Number 31: Historical Monitoring

D. O. Coleman, D. M. H. Alderton and M. A. S. Burton

Monitoring and Assessment Research Center, University of London,
The Octagon Building, 459A Fulham Road, London SW10 OQX, 1985.
Broschiert, 320 Seiten. US\$ 30.—/£ 20.— (ISBN 0-905918-28-2)

Das Monitoring and Assessment Research Center (MARC) ist ein unabhängiges Forschungsinstitut, das durch die WHO und das Umweltprogramm der Vereinten Nationen finanziell unterstützt wird.

In den letzten Dekaden wurden in der Umwelt verschiedene organische und anorganische Kontaminanten nachgewiesen und quantifiziert, so dass die heute vorliegenden Konzentrationen recht gut bekannt sind. Da, abgesehen von organisch-synthetischen Stoffen, die Mehrheit dieser Kontaminanten auch den natürlichen geochemischen und biologischen Kreisläufen unterliegen, reicht die Kenntnis der gegenwärtigen Konzentrationen nicht in jedem Fall aus, um die rein zivilisatorisch bedingte Belastung der Umwelt abzuschätzen und zu bewerten. Es ist daher von Bedeutung, die natürlichen Untergrundkonzentrationen dieser Stoffe in der Umwelt zu kennen. Eine Möglichkeit dazu besteht in der Untersuchung von Materialien, die über historische Zeiträume in diskreten Schichten abgelagert wurden.

Die Verfasser des vorliegenden Berichtes haben es unternommen, die zu diesem Themenkreis verfügbare Literatur zusammenfassend darzustellen und kritisch zu werten: Seesedimente (Europa und Nordamerika), Gletschereis (Arktis und Antarktis), Torfschichten, Jahresringe von Bäumen, Museumsproben (Flechten, Moose, Fische, Vögel, Säugetiere) und menschliche Überreste (Haar, Zähne, Knochen, Organe). Der weitaus grösste Teil der verfügbaren Daten bezieht sich auf die nördliche Hemisphäre und betrifft Schwermetalle, wie z. B. Blei, Cadmium und Quecksilber. Die Autoren gelangen beispielsweise zum Schluss, dass genügend Hinweise vorliegen, die darauf hindeuten, dass die derzeitigen Bleikonzentrationen in menschlichen Knochen im allgemeinen um etwa eine Gröszenordnung höher liegen als in früheren Jahrtausenden.

Der vorliegende Bericht kann allen, die sich mit Umweltfragen im weitesten Sinne befassen, zur Anschaffung empfohlen werden.

B. Zimmerli

Speiseeis
Fritz Timm

Band 19 der Schriftenreihe «Grundlagen und Fortschritte
der Lebensmitteluntersuchung und Lebensmitteltechnologie»
Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg 1985. 264 Seiten mit 55 Abbildungen
und 39 Tabellen. Kartoniert DM 96.—

Das Buch behandelt Speiseeis vorwiegend, seiner Bedeutung auf dem Markt entsprechend, als industriell hergestelltes Lebensmittel. Nach einer kurzen Einleitung, die der Geschichte des Speiseeises gewidmet ist, wird im Teil A auf die verschiedenen Speiseeissorten und deren Bestandteile sowie auf die Bedeutung und den Wert des Speiseeises als Lebensmittel und auf die lebensmittelrechtlichen Vorschriften eingegangen. Dabei werden verschiedene in der BRD gültige Anforderungen mit denjenigen anderer wichtiger Länder verglichen. Im Teil B kommen die Technologie der industriellen Speiseeisproduktion, die Lagerung und der Transport von Speiseeis sowie, besonders ausführlich, die Hygiene der Speiseeisherstellung und -behandlung zur Sprache. Der letzte Teil C befasst sich mit den Methoden der Qualitätssicherung sowie denjenigen zur sensorischen, mikrobiologischen und chemisch-physikalischen Prüfung von Speiseeis. Ein ausführliches Literatur- und Sachverzeichnis machen das Werk von allen Fragestellungen her zugänglich. Das Buch, dem man ansieht, dass es von erfahrenen Fachleuten geschrieben wurde, schliesst im deutschsprachigen Schrifttum eine auf dem Gebiet des Speiseeises seit längerer Zeit bestehende Lücke.

M. Brügger

Trace Element Analytical Chemistry in Medicine and Biology
Volume 3: Proceedings of the Third International Workshop,
Neuherberg, Federal Republic of Germany, April 1984

Peter Brätter und Peter Schramel (Hrsg.)

Walter de Gruyter, Berlin, New York 1984. XVI, 61 Seiten mit zahlreichen Abbildungen.
DM 240.— (ISBN 3-11-009821-0)

Seit etwa zwei Dekaden ist das Interesse am Vorkommen von Spurenelementen in der Nahrung und deren Bedeutung für die menschliche Gesundheit stetig angestiegen. Fortschritte auf diesem Gebiet sind nur durch interdisziplinäre Zusammenarbeit aller beteiligten Spezialisten (Analytiker, Biochemiker, Ernährungsphysiologen, Mediziner, Toxikologen usw.) zu erwarten.

Beim vorliegenden Werk handelt es sich um die «Proceedings» der dritten interdisziplinären Arbeitstagung, die seit 1980 alle zwei Jahre von der Gesell-

schaft für Strahlen- und Umweltforschung und der Arbeitsgruppe Spurenelementforschung organisiert werden. Der Band enthält 58 Beiträge, davon 11 Plenarvorträge, über neuere Entwicklungen auf den Gebieten analytische Verfahren und deren Anwendung, Qualitätssicherung (16 Arbeiten), Vorkommen verschiedener Spurenelemente in Nahrung und Körper und deren biologische Bedeutung. Auf eine Wiedergabe der Diskussion der Vorträge wurde leider verzichtet. Die meisten Beiträge betreffen die essentiellen Spurenelemente Selen (16 Arbeiten), Zink (11 Arbeiten) und Mangan (5 Arbeiten). Die Bedeutung weiterer vermutlich essentieller Spurenelemente (z. B. Si, Ni, As, V) wird in mehreren Arbeiten diskutiert. Dass klinische Schlussfolgerungen anhand unzuverlässiger analytischer Daten nur äusserst vorsichtig gezogen werden dürfen, verdeutlicht der Beitrag über Chrom. Eine Reevaluation der biologischen Bedeutung von Chrom scheint angebracht. Der Band verfügt über einen sauberen Druck sowie ein brauchbares Sachregister und kann den an Spurenelementen interessierten Wissenschaftlern zur Anschaffung empfohlen werden.

B. Zimmerli