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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 77 (1986)

**Heft:** 3

**Buchbesprechung:** Bücher = Livres

**Autor:** Dick, R.M. / Lüthy, J. / Tremp, E.

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 16.07.2025

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

# Bücher – Livres

*Chemie und Analytik der Lebensmittelzusatzstoffe*
*Georg Schwedt*
Georg Thieme Verlag, Stuttgart 1986. VIII, 220 Seiten mit 20 Abbildungen und 60 Tabellen, DM 26.80

Das handliche Taschenbuch bietet eine Fülle von Informationen über Art und Anwendung der heute gebräuchlichen Lebensmittelzusatzstoffe. Ausgehend von vollständigen «Zutatenlisten» einzelner Lebensmittel (77 Beispiele!) werden in vier Hauptabschnitten, nach technologischen Gesichtspunkten geordnet, Stoffe zur Verbesserung des Aussehens (Farbstoffe, Überzugsmittel u. ä.), zur Verbesserung von Aroma und Geschmack, zur Konsistenzverbesserung und -stabilisierung (Backtriebmittel, Emulgatoren, Schaumverhüter, Stabilisatoren, Gelier- und Verdickungsmittel, Trennmittel – lies Antiklumpmittel – u. ä.) sowie Stoffe zur Verlängerung der Haltbarkeit (Antioxidantien, Konservierungsmittel u. ä.) eingehend besprochen, unter Angabe von Literaturhinweisen, die dem beschränkten Umfange des Büchleins entsprechend keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben können. Spezielle Zusatzstoffe in diätetischen Lebensmitteln und ein Anhang mit alphabetischer Zusatzstoffliste mit E-Nummern bzw. einer solchen, nach E-Nummern geordnet, sowie ein ausführliches Sachverzeichnis bilden den Abschluss. Obwohl das Buch auf die lebensmittelrechtlichen Grundlagen und Ernährungsgewohnheiten in der Bundesrepublik Deutschland – auch was die Terminologie anbelangt – zugeschnitten ist, kann es interessierten «lebensmittelchemisch» vorgebildeten Konsumenten als beinahe unerschöpflicher Ratgeber und den Fachleuten als nützliches Nachschlagewerk sehr empfohlen werden.

R. M. Dick

*Drug-Induced Nutritional Deficiencies*
*Daphne A. Roe*
AVI Publishing Company, Westport, Conn., 2. Auflage 1985. 336 Seiten, US$ 37.50
(ISBN 0-87055-501-4)

Das in zweiter Auflage erschienene, jedoch in wesentlichen Punkten revidierte und durch Einbezug der neuesten Literatur ergänzte Werk gibt einen ausgezeichneten Überblick über ein Spezialgebiet der möglichen Nebenwirkungen von Medikamenten.

Der erste Teil, ergänzt durch zahlreiche illustrative Abbildungen, behandelt die biochemischen Grundlagen der einzelnen Nährstoffgruppen und deren Interaktionen mit Medikamenten. Weitere Kapitel sind den genetischen Unterschieden, hypermetabolischen Zuständen, der Diagnose von durch Medikamente induzierten Unterernährung, Vitamin- und Mineralstoff-Mangelzuständen, dem Alkoholismus und weiteren Themen gewidmet.

Das Buch ist sowohl dem Pharmakologen wie auch allen an Ernährungsfragen interessierten Wissenschaftlern vorbehaltlos zu empfehlen. J. Lüthy

*Phenole im Räucherrauch, Nachweis und Identifizierung*
*Reiner Wittkowski*
VCH Verlagsgesellschaft mbH, Weinheim, Deerfield Beach, Florida, Basel 1985. XII, 444 Seiten mit 69 Abbildungen und 39 Tabellen. DM 75.– (ISBN 3-527-27505-3)

Die Räucherung, ein seit altersher verwendetes Verfahren zur Haltbarkeit von Lebensmitteln, wird heute eher zur Erzielung einer Aromatisierung und der Ausbildung einer Rauchfarbe eingesetzt. Das Interesse an einer möglichst umfassenden chemisch-analytischen Erfassung der Rauchbestandteile und deren toxikologischen Charakterisierung hat in den letzten Jahren zugenommen. Diesen Bestrebungen kommt das vorliegende Buch mit einer ausführlichen Beschreibung der bisher in Rauchkondensaten aufgefundenen Phenolen entgegen. Das Hauptgewicht liegt hierbei auf der Analytik dieser Stoffklasse, wobei der über 200 Seiten starke Anhang eine Sammlung der Massenspektren von silylierten Phenolen enthält. Das Buch versteht sich als eine Sammlung von wissenschaftlichen Arbeitspapieren und richtet sich in erster Linie an den im Labor tätigen und an diesem Gebiet interessierten Instrumentalanalytiker. J. Lüthy

*Bewertung von Lebensmittelzusatz- und -inhaltsstoffen*
Sammlung der Beschlüsse der fachlich zuständigen Senatskommissionen der *Deutschen Forschungsgemeinschaft* aus den Jahren 1954 – 1984, zusammengestellt von O. Pauli †, neu bearbeitet von M. Castelli und K. J. Netter
VCH Verlagsgesellschaft mbH, D-6940 Weinheim; Deerfield Beach, FL 33441-1705 (USA) 1985. 105 Seiten, Brosch., Preis DM 28.–

In der Broschüre werden die Beschlüsse der zuständigen Senatskommissionen bezüglich Lebensmittelinhaltsstoffen, -zusatzstoffen und -bearbeitungsverfahren über eine Zeitdauer von 30 Jahren wiedergegeben. Soweit sich die Kommissionen zu den einzelnen Stoffen oder Verfahren mehrfach äusserten, sind deren Beschlüsse chronologisch geordnet. Das letzte Zitat entspricht demnach dem neuesten Beschluss. Auf den ersten sieben Seiten werden allgemeine Beschlüsse zur Toxikologie behandelt. Dann werden in alphabetischer Reihenfolge die Beschlüsse zu Stoffen aufgelistet und in bezug auf die gesundheitliche Unbedenklichkeit und die technologische Notwendigkeit besprochen. Das Buch gibt in knappen Worten einen guten Überblick über die Beurteilung der behandelten Stoffe. Da auf jeder Seite nur eine Substanz oder ein Bearbeitungsverfahren besprochen wird, resultiert zwangsläufig viel Leerraum. Er erlaubt es, publizierte Nachträge laufend einzuordnen. E. Tremp

*Carbohydrate Biochemistry and Metabolism*
*Karla L. Roehring*
The AVI Publishing Company, Westport, Conn. 1984.
19 Kapitel, 205 Seiten, illustriert, Preis $ 45.– (ISBN-0-87055-447-6)

Das Buch ist für fortgeschrittene Kurse in der Biochemie der Kohlenhydrate bestimmt und betont die Wichtigkeit des Metabolismus dieser Stoffklasse in den biochemischen Funktionen von Pflanzen und Tier.

In der Einführung wird kurz auf die Chemie, die Einteilung und die Nomenklatur der Kohlenhydrate eingegangen (26 Seiten). Der 2. Teil (31 Seiten) behandelt die Verdauung und Absorption. Teil 3 und 4 (115 Seiten) geht auf den Metabolismus und auf die Störungen des Metabolismus der Kohlenhydrate ein. Der letzte Teil (25 Seiten) ist der industriellen Verwendung der Kohlenhydrate gewidmet. Der Aufbau jedes einzelnen Kapitels ist klar gegliedert und schliesst immer mit einer Zusammenfassung, Prüfungsfragen und einer Bibliographie ab. Das Buch ist bestens geeignet für Studenten, Lehrer und Forscher in Biochemie, physiologischer Chemie und Ernährungslehre. E. Tremp

*Bibliography of Dictionaries and Vocabularies on Food, Nutrition and Cookery*
*Erich Lück*
International Food Information Service (IFIS), Frankfurt (D) und Shinfield (UK) 1985. FSTA Reference Series No. 4. 139 Seiten, DM 60.– (ISBN 3-922961-04-6)

Wer sich mit Fachwörterbüchern im Bereiche der Lebensmittelterminologie befasst hat, ist sicher schon früher auf den Namen Lück gestossen. Im oben erwähnten Buch hat er das Nebenprodukt seiner Arbeit, eine Bibliographie aller Wörterbücher im weitesten Sinne, die seit ca. 1960 erschienen sind, zusammengetragen. Die Einteilung, geordnet nach Fachgebieten des Lebensmittelbereiches, entspricht derjenigen der Food Science and Technology Abstracts. Das Werk enthält insgesamt 436 Titel. Zwangsweise ist das Englisch als Sprache vorherrschend. Dazu gibt es die entsprechenden Übersetzungen in praktisch allen Sprachen der Welt. Aufgeführt werden die bibliographischen Angaben, Autor, Originaltitel, englische Titelübersetzung, Verlag, Umfang und ISBN-Nummer. Zusätzlich werden weitere Informationen, wie die Anzahl der Wortstellen, aufgeführt.

E. Tremp

*Chemische Lebensmittelkonservierung*

*Erich Lück*

Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, New York, Tokyo, 2. Auflage 1986. 225 Seiten mit Abbildungen und 37 Tabellen, gebunden, Preis DM 158.– (ISBN 3-540-15950-9)

1977 war diese Monographie erstmals publiziert worden. Die 1980 erschienene englische Übersetzung war bereits an vielen Stellen überarbeitet worden, so dass das vorliegende Werk bereits die dritte Überarbeitung darstellt. Das Buch gliedert sich in zwei Teile. Im allgemeinen Teil werden vor allem die gesundheitlichen Aspekte wie akute und chronische Toxizität, Kanzerogenität, Mutagenität und allergene Wirkung besprochen. Es wird eingehend die antimikrobielle Wirkung der Konservierungsstoffe und der Einfluss der verschiedenen Faktoren diskutiert und auch kurz auf die lebensmittelrechtliche Situation im internationalen Rahmen eingegangen.

Der spezielle Teil behandelt die einzelnen Konservierungsstoffe, im weitesten Sinn, erlaubte, früher zugelassene oder in Diskussion stehende, übersichtlich gegliedert nach Chemie, Eigenschaften, gesundheitlichen Aspekten, Wirkungen und Anwendungsgebieten. Die Analytik wird nur kurz gestreift und auf die Spezialliteratur verwiesen.

32 Stoffe werden ausführlich behandelt, für 15 weitere eine kurze Übersicht gegeben. Im letzten Kapitel werden noch Verpackungen und Überzüge kurz beschrieben.

In diesem Buch ist eine in der Öffentlichkeit heftig diskutierte Gruppe von Zusatzstoffen fachlich gut und leicht verständlich, ohne Verlust der Wissenschaftlichkeit, behandelt. Es erlaubt dem Leser, Nutzen und Wirkungen gegen ein etwa vorhandenes Risiko abzuwägen. Zu schätzen sind die reichen Literaturangaben, gegliedert nach Übersichts- und Spezialliteratur. Als Standardwerk auf diesem Spezialgebiet findet jeder Nutzen, der sich mit Lebensmitteln in irgendeiner Weise befasst.

E. Tremp