

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

Band: 77 (1986)

Heft: 4

Buchbesprechung: Bücher = Livres

Autor: Tremp, E. / Blaser, O.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.11.2024

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

Bücher — Livres

Getränkebeurteilung
(Handbuch der Lebensmitteltechnologie)
Julius Koch (Hrsg.)

Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1986. 431 Seiten mit 53 Abbildungen und 129 Tabellen, gebunden. DM 128.— (ISBN 3-8001-5811-6)

Getränke bilden eine wichtige Gruppe von Lebensmitteln, deren Bedeutung laufend zunimmt. Die Beurteilung der Qualität von Getränken ist sowohl für den Hersteller, die Kontrollbehörden wie auch für den Konsumenten von grösster Wichtigkeit.

Das Buch gliedert sich in zwei Teile. Im ersten Kapitel wird die Auswirkung der chemischen Zusammensetzung einzelner Geschmackstoffe auf das Geschmackempfinden diskutiert. Den sensorischen Methoden und deren statistischen Auswertung, aber auch der Statistik bei Probenahme und Beurteilung von Analysendaten werden rund 100 Seiten gewidmet. Im anschliessenden speziellen Teil wird die Beurteilung der wichtigsten Getränke wie Wein und Fruchtwein, kohlenensäurehaltige Weine, Spirituosen, Fruchtsäfte, Gemüsesäfte, alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Bier und Trinkwasser besprochen. Jedes Kapitel wurde von einem kompetenten Fachmann auf dem entsprechenden Gebiet bearbeitet. Es gliedert sich immer nach einem bestimmten Schema und beginnt mit der Definition und den Begriffen, geht dann ein in die Technologie und behandelt hierauf die sensorische, chemische und mikrobiologische Prüfung und Auswertung. Am Schluss wird auf die Gesetze und Verordnungen eingegangen, die sich allerdings fast ausschliesslich auf Deutschland beschränken. Ein reiches Literaturverzeichnis erlaubt es, sich wenn nötig in der Spezialliteratur die Kenntnisse zu vertiefen.

Das Buch richtet sich nicht nur an Interessenten aus der Getränkeindustrie oder der Lebensmittelkontrolle, sondern bietet auch Studenten der Lebensmittelchemie oder -technologie eine gute Einführung in dieses Spezialgebiet.

E. Tremp

Rückstandsanalytik von Pflanzenschutzmitteln
H.-P. Thier und H. Frehse

Georg Thieme Verlag, Stuttgart, New York 1986. X, 325 Seiten mit 61 Abbildungen und 78 Tabellen. Kartoniert DM 98.— (ISBN 3-13-666601-1)

Dem vorliegenden Buch kommt das Verdienst zu, in konzentrierter, jedoch verständlicher Form eine Fülle von Informationen und Hinweisen zu bieten, die sonst nur durch aufwendiges Suchen in einer Vielzahl von zumeist fremdsprachigen Publikationen zu finden wären.

Im allgemeinen Teil des in 9 Kapitel unterteilten Inhalts wird wichtiges Hintergrundwissen über Entstehung und Abnahme von Pflanzenschutzmittelrückständen vermittelt. Wir erhalten Einblick in die Struktur und Wirkungsweise der

wichtigsten Pflanzenschutzmittelgruppen. Die verschiedenen Formulierungstypen sind darin ebenso erläutert wie die unterschiedlichen, in der Praxis üblichen Anwendungsverfahren sowie deren Vor- und Nachteile. Neben der Beeinflussung der Rückstände durch atmosphärische oder technologische Einflüsse sind auch die wichtigsten Mechanismen über deren Umwandlung und Abbau in den verschiedenen Medien (Wasser, Boden, Luft) aufgeführt. Die wichtigsten rechtlichen Regelungen werden aus deutscher, aber auch aus internationaler Sicht (FAO/WHO) beschrieben.

Je ein Kapitel ist den Besonderheiten der Rückstandsanalytik sowie der Probenahme und Vorbereitung der Proben gewidmet. Im Abschnitt über die Aufarbeitung der Proben werden, neben den verschiedenen Extraktionsmethoden und der dabei auftretenden Probleme, auch die Reinigung der Extrakte behandelt. Die verschiedenen gebräuchlichen Verfahren werden grundlegend beschrieben sowie praktische Beispiele aufgeführt. Das Kapitel Gaschromatographie entspricht dem neusten Stand der Entwicklung. Möglichkeiten und Eigenschaften von gepackten und Kapillarsäulen werden beschrieben. Im Abschnitt über spezifische Detektoren sind manche Hinweise über Ursachen möglicher Störungen und Fehlerquellen enthalten. Ein weiteres Kapitel orientiert über andere Bestimmungsmethoden. Mit welchen Fehlern und Unsicherheiten Rückstandsdaten behaftet sein können, geht aus dem Kapitel über die Beurteilung solcher Resultate hervor.

Zusammen mit den umfangreichen Literaturhinweisen, welche auch neueste Publikationen berücksichtigen, bildet das Buch ein äusserst nützliches Hilfsmittel für jedes Labor, das sich mit der Analytik von Pestizidrückständen befasst. Darüber hinaus ist es allen, die sich mit der Beurteilung solcher Rückstände beschäftigen, sehr zu empfehlen.

O. Blaser