

# Bücher = Livres

Autor(en): **Schwab, H. / Lüthy, J.**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **79 (1988)**

Heft 3

PDF erstellt am: **13.09.2024**

## **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

### *Schimmelpilze*

*Jürgen Reiss*

Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, New York, Tokyo 1986. XI, 230 Seiten mit 69 Abbildungen und 55 Tabellen, broschiert, DM 58.– (ISBN 3-540-16419-7)

Schimmelpilze gehören zu unserem täglichen Leben. Als Edelschimmel wissen wir sie zu nutzen, als Schimmelpilze allgemein erzeugen sie viele Schäden. Obwohl wir uns tagtäglich mit Schimmelpilzen herumschlagen müssen, haben wir nur wenige Kenntnisse über ihre Lebensweise, über den Nutzen und die Schädlichkeit dieser Organismen und über ihre Bekämpfung. Jürgen Reiss hat es verstanden, Lebensweise, Nutzen, Schaden und Bekämpfung der Schimmelpilze glänzend und umfassend darzustellen. In den ersten zwei Kapiteln werden die Morphologie, Kennzeichnung und die Stellung der Schimmelpilze im System der Pilze behandelt. Reiss gelingt es, in die grosse «Unordnung» der Schimmelpilztaxonomie System und Systematik zu bringen. In umfassender Weise äussert sich der Autor dann zur Verbreitung, zur Lebensweise und über den Einsatz von Schimmelpilzen zur Gewinnung von organischen Produkten und Lebensmitteln. Von grosser Bedeutung für alle Interessierten sind die Kapitel über Lebensmittelverderbnis, Bildung von Mykotoxinen, Materialzerstörung und Schädigung der Menschen durch Schimmelpilze. Der Bekämpfung, die aufgrund der Verbreitung der Schimmelpilze sehr vielfältig ist, wird viel Raum eingeräumt. Das ganze Werk wird abgerundet durch ein kapitelweise aufgeführtes Literaturverzeichnis und ein vollständiges Sachregister. Das Buch greift breit in die Schimmelpilzproblematik ein. Es kann also allen Interessenten die nötige Information über eine jeweilige Frage anbieten. Die 69 Abbildungen und 55 Tabellen tragen dazu bei, dass der Text auch für Nichtmykologen leicht verständlich ist.

H. Schwab

### *Natural Toxicants in Feeds and Poisonous Plants*

*P. R. Cheeke and L. R. Shull*

AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut 1985.  
492 Seiten mit 174 Abbildungen und 65 Tabellen. Gebunden.  
US\$ 69.50 (ISBN 0-87055482-4)

Das Buch ist in 12 Kapitel unterteilt, wobei die ersten vier eine allgemeine Einführung in die Methoden der Toxikologie beinhalten, und die restlichen acht Kapitel Chemie und Toxikologie bestimmter Stoffklassen (Alkaloide, Glycoside, Proteine usw.) behandeln.

Im Vordergrund stehen hierbei Pflanzen und deren Inhaltsstoffe, die erwiesenermassen schon zu Nutztier-Vergiftungen geführt haben. Eine ganze Anzahl

solcher Stoffe wie Solanin in Kartoffeln, cyanogene Glycoside enthaltende Pflanzen oder einige ebenfalls besprochene Mykotoxine sind auch dem nicht spezialisierten Leser ein Begriff. Andere Beispiele sind toxische Pflanzen, die speziell in Nordamerika Probleme schaffen, in Europa aber kaum bekannt sind. Die im Westen der USA verbreitete *Veratrum californicum* enthält eine ganze Anzahl von Steroidalkaloiden, die bei Schafen teratogen wirken. Die Basis der *Astragalus*-Toxizität sind aliphatische Nitro-Verbindungen, die neurotoxisch sind und bei den Tieren zu Lähmungen und Blindheit führen, während das sog. «sleepy grass» eine narkotisierende Wirkung vor allem auf Pferde hat.

Die einzelnen Kapitel sind gut dokumentiert mit Abbildungen und einer geschickten Auswahl von neueren Literaturzitate. Das Buch kann allen an dieser Thematik Interessierten vorbehaltlos empfohlen werden.

J. Lüthy

### *Die Zusammensetzung der Lebensmittel, Nährwert-Tabellen 1986/87*

*Souci, Fachmann, Kraut*

Herausgegeben von der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Garching. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH Stuttgart, 3. Auflage 1986. XXVI, 1032 Seiten. Gebunden DM 226.— (ISBN 3-8047-0833-1).

Das Interesse an zuverlässigen Daten über Zusammensetzung und Nährwert der Lebensmittel ist mit dem Aufkommen der elektronischen Datenverarbeitung weltweit gestiegen. Die Möglichkeiten von EDV in der Diätetik und Ernährungsberatung sind wohl noch nicht voll genutzt. Zusätzlich finden heute Angaben über den Nährwert der Lebensmittel sowohl bei Lebensmittelherstellern wie Konsumenten vermehrte Beachtung.

Das bekannte, dreisprachig verfasste Tabellenwerk von Souci-Fachmann-Kraut basiert seit 1981 auf einer Datenbank «Lindas», was eine raschere Anpassung an neue Gegebenheiten ermöglicht.

In einem einleitenden Kapitel wird der Aufbau der Tabellen und die den Zahlen zugrunde liegenden analytischen Methoden erläutert. Diese Angaben sind allerdings so knapp gehalten, dass die Gewinnung der Daten nicht in allen Fällen nachvollziehbar ist.

In der vorliegenden 3. Auflage werden neu Angaben über die «verwertbaren Kohlenhydrate» und die «Gesamtballaststoffe» sowie Erweiterungen und Ergänzungen bei Mineralstoffen (z. B. Nitrat) und Spurenelementen, Vitaminen, Aminosäuren, bei Sterinen und biogenen Aminen gemacht.

Zur leichteren Beurteilung des Nährwertes wurde ausserdem eine Spalte «Nährstoffdichte» aufgenommen.

Das umfangreiche Buch deckt wichtige Bedürfnisse in der Ernährungsberatung ab. Aber auch dem Ernährungswissenschaftler sowie dem in der Lebensmittelindustrie oder in der amtlichen Überwachung tätigen Chemiker ist es unentbehrlich.

J. Lüthy