

# Bücher = Livres

Autor(en): **Lüthy, J. / Baumgartner, A.**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **80 (1989)**

Heft 1

PDF erstellt am: **09.08.2024**

## **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

### *Rückstände in von Tieren stammenden Lebensmitteln*

*Dieter Grossklaus*

Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg 1989. 183 Seiten mit 35 Abbildungen und 61 Tabellen. Gebunden DM 42.— (ISBN 3-489-62414-9)

Die Rückstandsproblematik ist ein relativ gut untersuchter Bereich der amtlichen Lebensmittelüberwachung; dies gilt besonders für die Rückstände von Pflanzenschutzmitteln.

Im vorliegenden Buch — durch ein Autorenkollektiv des Bundesgesundheitsamtes Berlin verfasst — wird der Begriff «Rückstände» allerdings sehr weit gefasst. In einem allgemeinen Teil werden die toxikologischen, rechtlichen und analytischen Probleme der Höchstmengen-Regelung vermittelt; in weiteren Kapiteln dann die Tierarzneimittel, die Zusatzstoffe in Futtermitteln, die Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und die Umweltkontaminanten behandelt. In letzterem Kapitel werden neben Schwermetallen auch Mykotoxine, Industriechemikalien und Lebensmittelzusatzstoffe (soweit sie zur Bildung bedenklicher Rückstände Anlass geben) behandelt. Ein grosses abschliessendes Kapitel ist der «Kontamination tierischer Produkte mit Radionukliden» gewidmet, wobei auch die Folgen des Reaktorunfalls von Tschernobyl im Frühjahr 1986 ausführlich besprochen werden.

Das übersichtlich gestaltete im Umfang eher knapp gehaltene Buch richtet sich an die Studierenden und soll dem in der Lebensmittelkontrolle Tätigen den Einstieg in dieses Gebiet erleichtern.

J. Lüthy

### *Cheesemaking, Science and Technology*

*A. Eck (Hrsg.)*

Lavoisier Publishing Inc., New York 1987. 560 Seiten mit 62 Tabellen und 88 Abbildungen. US\$ 90.— (ISBN 2-85206-398-0)

Das aus frühester Zeit in all seiner Vielfalt überlieferte Handwerk der Käseherstellung ist in den letzten Jahrzehnten mehr und mehr auf eine wissenschaftliche Basis gestellt worden. So sind die bei der Milchkoagulation und bei der Käsereifung ablaufenden biochemischen Vorgänge ebenso eingehend erforscht worden wie die Mikrobiologie und die Ursachen von Käsefehlern.

Das ursprünglich von einem französischen Autorenkollektiv verfasste und erstmals 1983 erschienene Buch trägt dieser Entwicklung Rechnung und behandelt in 29 Kapitel unterteilt sämtliche Aspekte der Käseherstellung, der Verpack-

kung und der Lagerung, der vorkommenden Käsefehler, der rechtlichen und der ernährungswissenschaftlichen Stellung von Käse. Jedem Kapitel ist eine Anzahl von repräsentativen Literaturstellen angefügt.

Das Buch ist für den Agronomen, den Lebensmittelchemiker und den Mikrobiologen gleichermaßen lesenswert.

J. Lüthy

*Fragen und Antworten zur milchwirtschaftlichen Mikrobiologie*

*Richard Ellner*

Volkswirtschaftlicher Verlag, München 1988. 72 Seiten. DM 22.— (ISBN 3-87875-029-3)

Richard Ellner hat in seinem Buch gegen 400 Fragen aus der allgemeinen und milchwirtschaftlichen Mikrobiologie zusammengetragen. Dazu finden sich jeweils die entsprechenden kurz und prägnant gefassten Antworten.

Beim Studium des Bändchens spürt man das Bestreben des Autors, über ein Frage- und Antwortspiel zentrales Wissen und Zusammenhänge vermitteln zu wollen. Ziel ist es nicht, dem Lernenden einen Katalog mit Fakten zwecks Memorisierung vorzulegen, sondern über ein konkret gestelltes Problem zu weiterem Fragen und Nachdenken zu stimulieren.

Weiter findet der Leser einige interessante Übersichten, wie zum Beispiel eine solche der mikrobiologischen Kriterien für Milch und Milchprodukte und eine weitere die mikrobiologische Untersuchung milchwirtschaftlicher Produkte betreffend. Im Anhang sind dann noch eine Auswahl von Rechenbeispielen aus dem Bereiche der Keimzahlbestimmung zusammengestellt.

Das besprochene Buch dürfte in erster Linie den Ausbildnern von Laborantenlehrlingen und solchen aus milchwirtschaftlich orientierten Berufen ein Hilfe sein. Als nützlich könnte sich Ellners Buch auch für Laboranten und Studenten entpuppen, die versuchen, sich in das Gebiet der milchwirtschaftlichen Bakteriologie einzuarbeiten. Dem durch Spezialisierung oft auf ein enges Gebiet festgelegten Mikrobiologen könnte das Buch die für das praktische Leben so bedeutsame milchwirtschaftliche Mikrobiologie näherbringen helfen.

A. Baumgartner