

Mycotoxins in dairy products [Hans P. van Egmond]

Autor(en): **Lüthy, J.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **81 (1990)**

Heft 5

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

Alle, die mit Wilfried Ritter in Verbindung standen, werden ihn als korrekten Chef und freundlichen, jederzeit hilfsbereiten Mitarbeiter und Kollegen in bester Erinnerung behalten. H. H.

Bücher — Livres

Mycotoxins in Dairy Products

Hans P. van Egmond (Ed.)

Elsevier Applied Science Publishers Ltd. Barking, England 1989. 272 Seiten mit 27 Tabellen und 45 Abbildungen, gebunden £ 42.—/US \$ 75.50. ISBN 1-85166-369-X)

Das verbreitet festgestellte Vorkommen von Aflatoxin M₁ in der Milch Ende der 70er Jahre war in den meisten Ländern Anlass zu behördlichen Massnahmen, die der Sanierung dieser Situation dienten. In der Schweiz hat das Verbot, mit Aflatoxinen kontaminiertes Erdnusschrot an Milchvieh zu verfüttern, zu einer raschen Verbesserung der Rückstandssituation geführt, und aus den Kontroll-Laboratorien wurden in den letzten Jahren kaum mehr Überschreitungen der Grenzwerte für Aflatoxin M₁ in Milch gemeldet.

Was aber hat sich seither auf dem Gebiet der Mykotoxine in wissenschaftlicher Hinsicht getan? Im vorliegenden Buch «Mycotoxins in Dairy Products» werden drei Problemkreise in diesem Zusammenhang diskutiert: nämlich Aflatoxin M₁, toxische Metaboliten von Schimmelpilzen, die als Starter-Kulturen bei der Käseherstellung Verwendung finden, sowie bei unerwünschtem Schimmelbefall von Milchprodukten gebildete Mykotoxine.

Auf dem Gebiet der Aflatoxintoxikologie fällt auf, dass — verglichen mit den ertragreichen 70er Jahren — seither wenig Neues dazugekommen ist. Dank verbesserter analytischer Methoden — erwähnenswert sind vor allem die im Artikel von Frémy und Chu aufgeführten Fortschritte auf dem Gebiet des Immunoassays — sind die Kenntnisse über das Vorkommen von Aflatoxinen in Lebensmitteln gewachsen. Es ist auch möglich geworden, Messungen über die tägliche Aufnahme dieser Stoffe in verschiedenen Bevölkerungsgruppen direkt am Menschen durchzuführen. Aber über das mit der Aufnahme solch kleiner Aflatoxinmengen (ng-Bereich) verbundene Krebsrisiko tappt man nach wie vor im Dunkeln. Frühere epidemiologische Studien und Risk Assessments sind neuerdings wieder umstritten.

Die zur Herstellung von Blau- und Weisschimmelkäse verwendeten Starter-Kulturen *Penicillium roqueforti* und *P. camemberti* sind Produzenten verschiedener Mykotoxine wie Cyclopiazonsäure, Roquefortine, Isofumigaclavin u.a. Die vor allem von Frank und später von Schoch durchgeführten analytischen und toxikologischen Untersuchungen ergaben aber keinerlei Anhaltspunkte für eine Gesundheitsgefährdung für den Liebhaber dieser Käsespezialitäten.

Im das Buch abschliessenden Beitrag von Scott wird das Problem der Mykotoxine als Kontaminanten von Käse und anderen Milchprodukten behandelt. Am häufigsten wachsen *Penicillium*-arten (unerwünscht) auf Käse, wobei Mykotoxine wie Ochratoxin, Citrinin, Patulin, Penitrem A und andere in teilweise bedenklichen Konzentrationen gebildet werden können. *Aspergillus flavus* wächst selten auf Käse, häufiger hingegen findet sich der Sterigmatocystin-Produzent *Aspergillus versicolor*. Diese Befunde belegen, dass verschimmelter «Nicht-Schimmel-Käse» weggeworfen werden sollte oder bei vereinzelt Schimmelspuren diese grosszügig entfernt werden sollten.

Das Buch gibt als ganzes einen aktuellen Überblick über die in Milchprodukten auftretenden Mykotoxine, wobei vor allem der an der Qualität der Milchprodukte interessierte Analytiker angesprochen ist.

J. Lüthy

Informationen — Informations

Preis der Schweiz. Gesellschaft für Analytische und Angewandte Chemie*

Der Preis der Schweiz. Gesellschaft für Analytische und Angewandte Chemie soll 1991 erneut verliehen werden.

Vorschläge zur Verleihung oder Bewerbungen um den Preis sind mit Begründung und den entsprechenden Unterlagen dem Präsidenten der Gesellschaft bis 31. Januar 1991 schriftlich einzureichen.

Prix de la Société suisse de chimie analytique et appliquée*

Le prix de la Société suisse de chimie analytique et appliquée sera décerné à nouveau en 1991.

Les propositions d'attribution ou les candidatures à ce prix doivent être présentées par écrit au président de la société, avec motifs et pièces justificatives, jusqu'au 31 janvier 1991.

Adresse des Präsidenten — Adresse du président:

Dr. Reto Battaglia
Migros-Genossenschafts-Bund
Zentrallabor
Postfach 266
CH-8031 Zürich

* Siehe Heft 2, S. 186 (1977) — voir fascicule 2, p. 187 (1977)