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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 81 (1990)

Heft: 6

Buchbesprechung: Bücher = Livres

Autor: Lüthy, J. / Baumgartner, A.

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: 15.07.2025

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

Bücher — Livres

Aktuelle Fragen der Ernährung:
Brennwert — Lebensmitteltechnologie —
Beurteilung besonderer Ernährungsformen

Band 15 der Schriftenreihe der lebensmittelchemischen Gesellschaft, Fachgruppe in der GDCh, Redaktion *D. Wollbeck*

Behr's Verlag, Hamburg 1989. 297 Seiten mit 28 Tabellen und 49 Abbildungen.
Broschiert DM 38.— (ISBN 3-925673-58-X)

Es handelt sich hier um einen Bericht einer von Ernährungswissenschaftlern und Lebensmittelchemikern gemeinsam getragenen Vortragstagung, die am 13./14. April 1989 in Giessen stattfand.

Ein erster Schwerpunkt wurde beim Energiegehalt von Lebensmitteln gesetzt. G. Wolfram, München, setzte sich grundsätzlich mit den «Faktoren zur Berechnung des physiologischen Brennwertes» auseinander. Anlass, die Brennwertfaktoren erneut genauer unter die Lupe zu nehmen, sind Bestrebungen, die Kohlenhydrate nicht mehr nach der Differenzmethode, sondern direkt zu bestimmen. In diesem Zusammenhang sind auch die Analytik und die energetische Bewertung der Ballaststoffe, die in den folgenden Beiträgen abgehandelt werden, von Interesse. Demnach liegt der energetische Beitrag von 30 g Ballaststoffen pro Tag bei etwa 4% der Gesamtenergieaufnahme, wobei Pektine den Hauptanteil liefern. Ein weiterer Artikel befasst sich mit «Nährwerttabellen und EDV-gestützten Datenbanken», wobei wertvolle Hintergrundinformationen zum bekanntesten Tabellenwerk, dem «Souci-Fachmann-Kraut» geliefert werden.

Im zweiten Teil des Buches werden Fragen der Lebensmitteltechnologie im Zusammenhang mit der Erhaltung der Qualität behandelt. K. Eichner, Münster, setzt sich mit den chemischen Veränderungen beim Trocknen von Lebensmitteln auseinander, und A. Fink, München, berichtet über moderne aseptische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung.

Der abschliessende Teil beinhaltet eine Zusammenfassung einer Forumsdiskussion über «besondere Kostformen und Nahrungsergänzungsstoffe».

Das Buch ist wegen der Vielfalt der behandelten Themen und der ebenfalls publizierten Diskussionsbeiträge sowohl für den Lebensmittelchemiker und -technologen wie auch für den Ernährungsfachmann von Interesse.

J. Lüthy

Lebensmittelmikrobiologie — Grundlagen für die Praxis

Klaus Pichhardt

Springer-Verlag, 2. Auflage 1989, 253 Seiten mit 79 Abbildungen, DM 59.–
(ISBN 3-540-50285-8)

Wie der Titel verspricht, handelt es sich um ein ausgesprochen praxisorientiertes Buch. 175 von 253 Seiten befassen sich mit mikrobiologischen Methoden, welche in einer klar verständlichen Sprache dargelegt werden. Da die meisten der beschriebenen Verfahren und Techniken nicht ausschliesslich bei der Untersuchung von Lebensmitteln zur Anwendung kommen, kann das Buch allen Laborantenlehrlingen und Studenten der Mikrobiologie als Hilfsmittel beim Erlernen des mikrobiologischen Handwerks empfohlen werden. Umgekehrt könnte Pichhardts Werk auch dem mit dem Unterricht der Mikrobiologie-Laboranten vertrauten Lehrer einen Fundus an Informationen abgeben.

Schliesslich widmet sich der Autor in einem Kapitel auch diversen Begriffen von lebensmittelmikrobiologisch zentraler Bedeutung. So erfährt der Nicht-Spezialist beispielsweise, was GHP-Richtlinien sind, was unter einem HACCP-Konzept zu verstehen ist und wo der Unterschied zwischen Grenz- und Toleranzwerten liegt.

Einen dritten Schwerpunkt legt das Buch auf die mikrobiologische Untersuchung von Kosmetika, ein Thema, das in den letzten Jahren sicher an Bedeutung gewonnen hat.

Zusammenfassend darf man sagen, dass «Lebensmittelmikrobiologie — Grundlagen für die Praxis» einen Platz in der Handbibliothek des mikrobiologischen Untersuchungslabors verdient.

A. Baumgartner