

# Bücher = Livres

Autor(en): **Bosset, J.O.**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **85 (1994)**

Heft 6

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

### *Milk and Milk Products Technology, Chemistry and Microbiology*

*Alan H. Varnam and Jane P. Sutherland (ed.)*

Chapman & Hall, London – Glasgow – New York – Tokyo – Melbourne – Madras 1994  
VIII + 451 pp., £ 24.99 (ISBN 0-412-45730)

This volume is the first of an important series of textbooks dealing with the major food product groups. *Milk and Milk Products* integrates the fundamental disciplines of food science such as chemistry and microbiology with processing technology and products-related aspects such as criteria for acceptability. The book provides a thoroughly integrated and up-to-date coverage of this important food product group and by careful use of learning objectives, tables, figures, boxes and exercises, guides the reader through its user-friendly and clear format. Its contents cover most of the major dairy products, including liquid milk and liquid milk products, concentrated and dried milk products, dairy protein products, cream and cream-based products, butter and butter substitutes such as margarine and spreads, cheese, fermented milks, ice cream and other related products.

The first chapter treats the nature, production, biogenesis, composition, flavour and sensory properties, potential hazardous substances of milk, as well as its microbiology at the farm level. The eight following chapters all include 4 sections: 1 = Introduction, 2 = Technology, 3 = Chemistry and 4 = Microbiology. This reflects an important feature of the traditional dairy industry where these different disciplines are integrated and cross-fertilized to allow the manufacture of high quality and safe production. The tables and figures are easy to read. The index of the subjects treated and a general bibliography at the end of the volume are welcome complements to the table of contents.

This volume is structured to meet the requirements of undergraduates, with a basic knowledge of chemistry, biochemistry and microbiology, and of recent graduates facing new situations in the dairy industry. This basic approach is to discuss the manufacturing process in the integrated context of technology and its related chemistry and microbiology, followed by a more fundamental appraisal of the underlying science. The dairy industry is defined in a broad sense, and information is included on imitation products.

A number of innovations have been adopted in the presentation of this textbook. Information boxes and asterisks are used to place the text in a wider scientific and industrial context, and exercises are included in most chapters to encourage the reader to apply the knowledge gained from the book. The control of food manufacturing processes should be considered as an integral part of each modern technology. For this reason critical control points, based on the HACCP concept, were included in the text where appropriate.

The study of milk and milk products is a major part of most food science and technology programs, and as such this book is very useful for undergraduate students. Because the book covers many industrial aspects, it is also of great use to food industry employees involved in product development, production management and quality assurance. Academics active in teaching elements of this subject as well as others involved in food regulations, should find this book very useful.

J.O. Bosset

*Les pionniers français de la science alimentaire – D'Olivier de Serres à Louis-Camille Maillard – Leur vie, leurs découvertes*

J. Adrian

TEC & DOC – Lavoisier, éditeur, Londres – Paris – New York 1994

324 p., 16 x 24 cm, ill., cahier photographique de 16 p., FF. 280.– (ISBN: 2-85206-959-8)

Succédant à l'empirisme qui caractérise la période comprise entre la fin du XVIII<sup>e</sup> et le début du XX<sup>e</sup> siècle, les voies de la science alimentaire ont été progressivement défrichées par de véritables «découvreurs». Leur esprit ouvert, imaginaire et créatif, leur sens de l'observation et de la déduction ainsi que leur ténacité ont jeté les bases de la nutrition et de la technologie modernes à une époque où la lutte contre les famines et la malnutrition s'est révélée être un formidable moteur du progrès. Ce sont à de tels chercheurs et à leurs travaux que l'on doit l'émergence de nouvelles connaissances en diététique ainsi que de nouveaux procédés d'obtention, de transformation et de conservation des matières premières au bénéfice d'abord de la meunerie et de la boulangerie, puis progressivement des autres secteurs de l'agro-alimentaire.

L'ouvrage est structuré en cinq parties très diverses tant en taille qu'en matière. Après une brève introduction, l'ouvrage aborde l'empirisme en technologie alimentaire (par ex. la technologie vue par l'encyclopédie de Diderot et d'Alembert). La troisième partie, la plus volumineuse, traite du développement – par ordre chronologique – de la science alimentaire, en rappelant la vie et l'œuvre de vingt-six pionniers, des plus prestigieux comme Lavoisier, Chevreul, Dumas, Pasteur et Maillard aux plus injustement méconnus ou oubliés de la postérité. La quatrième partie de cet ouvrage fait une place de choix à Anselme Payen dont l'œuvre tient autant de l'industriel pragmatique que de l'Homme de science (pionnier entre autre de l'enzymologie) au sens moderne du mot. Elle rappelle en passant ce que fut le Conservatoire des Arts et Métiers à cette époque. L'ouvrage s'achève par une courte postface qui retrace l'évolution des sciences alimentaires au XX<sup>e</sup> siècle. On y trouvera encore une liste des équivalences avec les appellations et les mesures anciennes, un aperçu succinct de la situation agro-industrielle française d'avant la première guerre mondiale ainsi qu'un index alphabétique des noms propres cités.

Il est certain que la liste des pionniers français de la science alimentaire cités n'est de loin pas exhaustive et que bien d'autres noms auraient été dignes d'y figurer. Une telle étude ne va pas sans un certain arbitraire. Le choix opéré par l'auteur est

néanmoins remarquable: les noms rappelés ou révélés à la postérité sont fort représentatifs de «découvreurs» valeureux – voire altruistes! –, et performants eu égard aux moyens d'investigation souvent fort modestes dont ils disposaient alors. L'un des mérites de cet ouvrage, qui se lit comme un roman, est de fort bien situer ces hommes dans leur contexte historique, politique et culturel, et de (dé)montrer par là même l'influence de ce dernier sur leur œuvre.

Avec les talents d'un «enquêteur» et ceux d'un Homme de lettre, l'auteur, un biochimiste de renommée internationale, s'est fait historien pour mettre en lumière une tranche souvent méconnue de l'aventure scientifique. Il y propose à la fois sa vision enrichissante d'Homme de science passionné – dont l'enthousiasme est d'ailleurs communicatif! – et une analyse perspicace des rapports interdisciplinaires et du transfert des technologies.

Grâce à des biographies, à des listes d'ouvrages et de références bibliographiques détaillées, grâce aussi à de nombreuses reproductions de notes, de documents et de portraits d'époque, le lecteur pourra revivre la vie et l'œuvre de ces chercheurs ainsi que la manière dont ils ont été perçus et jugés par leurs contemporains... De l'étudiant à l'industriel en passant par le chercheur, du néophyte à l'expert de l'histoire des Sciences, sans oublier tous les enseignants, ce livre, assez unique en son genre, est des plus utiles pour appréhender l'essor prodigieux de la Science alimentaire en général et pour situer en particulier sa démarche personnelle au sein d'un monde en constante mutation. «On ne connaît une science que lorsque l'on connaît son passé» (Auguste Comte).

J.O. Bosset