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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 85 (1994)

**Heft:** 5

**Buchbesprechung:** Fischverarbeitung : Band 1 : Rohstoffeigenschaften und Grundlagen der Verarbeitungsprozesse [Manfred Tülsner]

**Autor:** Heimann, P.

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. Siehe Rechtliche Hinweise.

**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. Voir Informations légales.

**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. See Legal notice.

**Download PDF:** 26.04.2025

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

# Bücher – Livres

*Fischverarbeitung*
*Band 1: Rohstoffeigenschaften und Grundlagen der Verarbeitungsprozesse*

Manfred Tülsner

Behr's Verlag, Hamburg 1994. 304 Seiten. DM 149.– (ISBN 3-86022-196-5)

Tülsner stellt mit dem vorliegenden Werk die spezifischen Eigenheiten des Lebensmittels Fisch übersichtlich und sehr ausführlich vor. Nach einer Einführung mit Angaben zur Bedeutung von Fischen als Nahrung für den Menschen in verschiedenen Nationen und Zahlen zum Weltfischfang bespricht der Autor in 2 Kapiteln die spezifischen Eigenschaften des Rohstoffes Fisch, wie den charakteristischen Aufbau des Fischmuskelgewebes, die spezielle Mikrobiologie oder noch die postmortalen Veränderungen und den Fischverderb. Die nächsten 4 Kapitel behandeln im Detail die Technologie der Fischverarbeitung, insbesondere die Konservierung mittels Kühlen und Gefrieren, enzymatische Verfahren, wie das Salzen und Marinieren, Erhitzungstechnologien und das Räuchern. Jedes dieser Kapitel ist, ausgehend von der Definition der Verfahren über chemische, physikalische und mikrobiologische Eigenheiten sowie eventuelle Fehler bei der Herstellung der Produkte, sehr umfassend abgehandelt.

Ein letztes Kapitel widmet sich der Herstellung und den Eigenschaften sogenannt «homogener Fischzwischenprodukte». Darunter werden Fischpasten, Fischwürste, Surimi oder Kamabokozubereitungen verstanden, die in Europa seit einigen Jahren an Bekanntheit und Beliebtheit zunehmen, in Asien hingegen zu den traditionellen Lebensmitteln gehören. Insbesondere das letzte Kapitel zeigt, dass auch neuere und neueste Errungenschaften und Kenntnisse der Fischverarbeitung und -technologie berücksichtigt sind und im Detail besprochen werden.

Insgesamt präsentiert sich das Werk als sehr vollständig und kann nicht nur als Lehrbuch, sondern auch als Nachschlagewerk empfohlen werden.

P. Heimann