

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): **88 (1997)**

Heft 2

PDF erstellt am: **10.08.2024**

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

Répertoire général des aliments *Table de composition / Composition tables, 2^e édition revue et augmentée*

J.-Cl. Favier, J. Ireland-Ripert, C. Toque et M. Feinberg

INRA Editions, CNEVA/CIQUAL et TEC & DOC – Lavoisier, éditeurs
Paris, 1995, XXVIII et env. 900 pp., Prix: FF. 690.- (ISBN: 2-85206-921-0)

Cet ouvrage bilingue français/anglais est une version abrégée de REGAL, une banque de données développée par le Centre informatique sur la qualité des aliments (CIQUAL). Plus qu'une simple remise à jour de la version de 1991, cette deuxième édition a été considérablement augmentée et améliorée, le nombre d'aliments analysés ayant passé de 572 à 800. Les valeurs indiquées y ont en outre gagné en fiabilité. Elles sont issues pour la plupart de mesures effectuées par 21 laboratoires publics ou privés. Le solde provient d'emprunts à la littérature, notamment au célèbre ouvrage encyclopédique «La composition des aliments, Tableaux de valeurs nutritives» de Souci, Fachmann et Kraut (CRC Press, DFAL Garching/München, 1994), ou aux fiches de composition communiquées par divers fabricants d'aliments.

Pour faciliter les recherches, les aliments ont été regroupés dans les 26 familles suivantes: céréales et pâtes alimentaires; boulangerie-viennoiserie, pâtisserie et biscuits; céréales pour petit déjeuner; produits laitiers et desserts lactés; fromages; œufs et dérivés; corps gras; viandes; volailles et gibiers; abats; charcuterie et salaisons; poissons et batraciens; crustacés et mollusques; légumes; légumes secs; pommes de terre et apparentés; fruits; graines oléagineuses et châtaignes; sucres et dérivés; boissons non alcoolisées; boissons alcoolisées; plats composés; entrées et casse-croûtes; soupes; condiments et sauces.

L'ouvrage comporte 3 chapitres de taille très inégales. La première est une courte introduction qui explique comment est conçu l'ouvrage et cite les sources des données. La deuxième partie contient le répertoire des aliments proprement dit. Chacun d'eux est présenté sur une page entière. En titre figurent les noms français et anglais de l'aliment ainsi que son code interne dans la banque REGAL. Un tableau donne alors 34 grandeurs caractéristiques de la composition (par 100 g) du produit, à savoir: énergie standard (kcal et kj) calculée selon les recommandations de Greenfield et Southgate; eau (g); protéines (g); glucides disponibles (g et g mono); sucres (g); amidon (g); fibres (g); lipides (g); acides gras saturés, mono- et polyinsaturés (g); cholestérol (mg); alcool (g); sodium (mg); magnésium (mg); phosphore (mg); potassium (mg); calcium (mg); fer (mg); rétinol (μg); équivalent β -carotène (μg); vitamine D (μg); vitamine E (mg); vitamine C (mg); thiamine riboflavine (mg); niacine (mg); acide pantothénique (mg); vitamine B6 (mg); vitamine B12 (μg); folates (μg); proportion comestible. En bas de page, un bref descriptif complète ces indications selon *LanguaL*, un système de codification adopté par plusieurs pays et qui permet de préciser la dénomination, la nature et certaines caractéristiques de l'aliment. Ce code est le suivant: A = type de produit; B = ingrédient principal; C

= partie utilisée; E = état physique ou forme; F = transformation thermique; G = méthode de cuisson; H = modification technologique; J = méthode de conservation; K = conditionnement, M = récipient ou emballage; N = surface en contact; P = utilisation, étiquetage; R = régions géographiques; Z = caractéristiques complémentaires.

Dans la troisième et dernière partie, le lecteur trouvera encore 5 annexes techniques: l'annexe I décrit le langage *LanguaL* susmentionné; l'annexe II indique les valeurs énergétiques calculées selon les directives de la CEE; l'annexe III dresse des listes d'aliments les plus remarquables soit par leur valeur énergétique, soit par leur teneur en certains constituants (protéines, fibres, potassium, sodium, calcium, magnésium, fer, vitamine et folates) ordonnées par ordre décroissant; l'annexe IV établit la correspondance des tables de composition de 1991 et de 1995 et l'annexe V est un court manuel d'utilisation du logiciel *REGAL* micro sous Windows (version 1.0) pour la disquette de démonstration livrée avec l'ouvrage. Ce dernier s'achève sur un index alphabétique des noms français. Ce livre est destiné essentiellement aux nutritionnistes et aux spécialistes de la diététique qui y trouveront une foule de données numériques utiles concernant l'alimentation occidentale, française en particulier. Il complète en ce sens et remet à jour, en les faisant fusionner, les précédents volumes intitulés: «Répertoire général des aliments: Produits laitiers» (Tome 1, 1987) et «Corps gras» (Tome 2, 1987) déjà publiés par TEC & DOC-Lavoisier.

J.O. Bosset

Répertoire général des aliments
Tome 4, table de composition minérale

M. Lamand, J.-Cl. Tressol, J. Ireland-Ripert, J.-Cl. Favier et M. Feinberg

INRA Editions, Cneva / CiquaI et Tec & Doc – Lavoisier, éditeurs,
Paris 1996, broché, 17x24, XIX et env. 200 pp., Prix: FF. 225.– (ISBN 2-85206-970-9)

Ce fascicule fait donc suite à la série des ouvrages de cette collection, soit au «Répertoire général des aliments: Table de composition» (2^e éd. revue et augmentée qui fait l'objet de la récitation ci-dessus. Il s'agit à nouveau d'une version abrégée de *REGAL*, une banque de données développée par le Centre informatique sur la qualité des aliments (CIQUAL). Ce petit ouvrage indique sous la forme de tableaux (deux par aliment et par page) la teneur en eau ainsi que la composition en éléments minéraux majeurs (calcium, potassium, magnésium, sodium et phosphore) et en microéléments minéraux (cuivre, fer, manganèse, zinc, iode et sélénium) contenus dans 226 aliments parmi les plus usuels en France. A ces valeurs provenant de dosages effectués sur n échantillons ($1 \leq n \leq 8$; l'ouvrage n'indique hélas pas le nombre n pour chaque aliment considéré) prélevés en France ont été jointes des données tirées de la littérature (les sources en sont clairement indiquées) afin d'améliorer la qualité des valeurs statistiques présentées. On peut d'ailleurs opérer quelques comparaisons avec les valeurs «tabulées» dans les tomes 1 et 2 pour les teneurs en sodium, magnésium, phosphore, potassium, calcium et fer.

Chaque fiche de composition présente les noms français et anglais de l'aliment concerné ainsi que son code dans la banque REGAL. Les teneurs en eau et en éléments minéraux sont rapportées à 100 g de la partie comestible des aliments. Dans la première colonne figurent les valeurs médianes (et non les valeurs moyennes, en raison de la grande dispersion desdites valeurs). Les colonnes intitulées «min.» (minima) et «max.» (maxima) présentent l'intervalle de variation des valeurs relevées dans les laboratoires, la littérature et les autres tables, à l'exclusion des valeurs aberrantes. Pour les rendre comparables entre elles, toutes les valeurs mentionnées pour un même aliment sont calculées sur la même teneur en eau. Les données manquantes sont signalées par les lettres «n. d.» (non déterminé), les teneurs très faibles, à la limite de la détection, par «tr.» (traces). L'absence d'indication dans les colonnes «min.» et «max.» signifie qu'il n'a été trouvé qu'un seul résultat de dosage.

L'ouvrage commence par une brève introduction qui indique au lecteur le «mode opératoire». Pour faciliter les recherches dans le fascicule, lesdits aliments ont été classés dans les 9 familles suivantes (plus regroupées que dans l'ouvrage de base, où ils constituent 26 familles): produits céréaliers; produits laitiers, œufs et desserts; fromages; viandes, volailles et charcuterie; poissons et fruits de mer; légumes et légumes secs; fruits et fruits secs; boissons; plats composés, soupes et sauces. En fin d'ouvrage, le lecteur trouvera encore une annexe présentant en détail le langage international codé LANGUAL utilisé pour la description des aliments considérés, ainsi qu'un index des noms par ordre alphabétique français. Comme les tomes précédents, ce tome 4 est destiné aux nutritionnistes et aux spécialistes de la diététique.

J.O. Bosset

*Dictionnaire agro-alimentaire
(français/anglais et anglais/français)
2^e édition revue et augmentée*

J. Adrian, N. Adrian et K. Harper

Intercept Ltd, Andover et TEC & DOC – Lavoisier, Londres, Paris et New York 1996.
XIV, 400 p., FF. 445.– (ISBN: 2-7430-092-9)

Avec cette nouvelle édition de leur dictionnaire de l'agro-alimentaire, les auteurs mettent un précieux outil de travail à la disposition de tous ceux qui rédigent ou traduisent dans ces deux langues des textes scientifiques ou techniques relevant de disciplines les plus diverses. Offrant quelque 11 000 entrées en français et 13 000 en anglais, ce dictionnaire comprend la plupart des termes usuellement employés tout au long de la chaîne de production alimentaire, des matières premières agricoles jusqu'aux produits finis consommés, y compris leurs aspects organoleptiques, hygiéniques et nutritionnels. Il tient compte des plus récents progrès de la science et de la technologie alimentaires et couvre un domaine vaste et pluridisciplinaire incluant:

- les ressources végétales et animales ainsi que leurs constituants;
- les techniques de stabilisation et de transformation des produits agricoles;

- les appareillages utilisés, les technologies industrielles et ménagères, la formulation et la conception des denrées alimentaires;
- la sécurité alimentaire et la microbiologie;
- la nutrition, le métabolisme, la physiologie et la pathologie nutritionnelles;
- la biologie et la biotechnologie.

Il est évident que la limite entre les termes «usuels» et ceux spécifiques de l'agro-alimentaire est floue et assez arbitraire. Les auteurs ont pourtant fait un judicieux compromis en évitant au maximum ceux que l'on trouve ordinairement dans des dictionnaires non spécialisés. Ce dictionnaire n'est donc aucunement redondant mais complète bien ces derniers. La clarté de sa présentation et la lisibilité de son graphisme sont également deux qualités de cet ouvrage.

Cette deuxième édition revue et augmentée bénéficie en outre de nombreuses et utiles améliorations quant à la précision des traductions. Lorsqu'un terme possède plusieurs sens, donc plusieurs traductions possibles, les divers domaines correspondants sont clairement indiqués: rayon se traduit par ex. par «beam» ou «ray» lorsqu'il signifie lumière, par «radius» en mathématiques et par «department» lorsqu'il se réfère à une partie d'un magasin. Ce dictionnaire intègre également les variantes orthographiques anglaises et américaines lorsqu'elles existent (metre et meter; colour et color; haemaglobin et hemaglobin; to organise et to organize; to distil et to distill, etc.). Il contient encore quelques remarques générales sur le vocabulaire anglo-saxon (pluriel des substantifs; masculin et féminin des noms d'animaux; animaux d'élevage et viandes tels que sheep et mutton). Une liste de conversion de certaines unités métriques et de mesures anglo-saxonnes ainsi qu'une liste d'abréviations françaises et anglo-saxonnes usuelles complètent cet excellent dictionnaire.

Fruit d'une grande expérience dans la consultation de travaux internationaux et reflet d'une connaissance approfondie du secteur agro-alimentaire, ce dictionnaire tend donc à répondre aux questions de traduction auxquelles sont confrontés tous ceux qui s'occupent de production agricole, d'opérations technologiques de conservation et de transformation, d'alimentation et de physiologie nutritionnelle. Il s'adresse donc tout particulièrement aux agronomes, aux ingénieurs et aux chimistes des IAA, aux technologues, aux techniciens, aux économistes, aux journalistes et aux traducteurs scientifiques, aux enseignants comme aux étudiants qui doivent toujours plus fréquemment écrire en anglais.

J.O. Bosset

Römpp Lexikon, Lebensmittelchemie

Herausgegeben von Jürgen Falbe und Manfred Regitz

Lebensmittelchemie

Herausgegeben von Gerhard Eisenbrand und Peter Schreier
bearbeitet von zahlreichen Fachkollegen

Zentralredaktion: Barbara Frunder, Elisabeth Hillen und Ute Rohlf

Georg Thieme Verlag Stuttgart, New York 1995. XI + 993, gebunden,
DM/SFr. 398.- / ÖS 3105 (Vorzugspreis für Bezieher des Römpp Chemie Lexikons
Bände 1-6: DM/SFr. 358.- / ÖS 2793) (ISBN 3-13-736601-2)

Der vorliegende Band ergänzt die berühmte Sammlung des Römpp Lexikons, welche schon aus mehreren Bänden über Chemie (6 Bände), Biotechnologie (1 Band), Umwelt (1 Band), Naturstoffe (1 Band) sowie Lacke und Druckfarben (1 Band) besteht. Die zwei letzten Bände sind auch 1995 erschienen. Der besprochene Band ist gleich strukturiert und gegliedert wie die anderen Bände.

Als Nachschlagewerk gibt dieses Lexikon mehr als 6000 Antworten über Stoffe, Komponenten, Zusammensetzung, Gehalt, Vorkommen, Gewinnungen, Wirkung, Eigenschaften und Analysenmethoden der Lebensmittel. Die meisten Substanzen sind mit verschiedenen chemischen, biochemischen, physikochemischen und physikalischen Daten wie Brutto- oder Strukturformel, Molekulargewicht, Dichte, Farbe, Zustand, Schmelz-, Siede- und Flammpunkt, Löslichkeit in verschiedenen Lösungsmitteln, Halbwertszeit, Gefahrklasse, letale Dosis, maximale Arbeitsplatzkonzentration, maximale Immissionskonzentration und Wasser-Gefährdungsklasse usw. charakterisiert. Häufig sind noch CAS-Nummern und Codenummern des Zolltarifs angegeben.

Der neue Band «Lebensmittelchemie» bietet eine konzentrierte und kohärente Gesamtdarstellung der heutigen Lebensmittelchemie in allen ihren Teilbereichen und zugeordneten Sachgebieten. Im Vordergrund steht die Chemie der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, der kosmetischen Mittel und des Tabaks, die begriffliche Definition, die Charakterisierung von Art und Funktion sowie die exakte Beschreibung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Kontaminanten und deren behandlungsbedingte Veränderungen. In gestraffter Form, wenn erforderlich aber auch bis ins Detail, werden rechtliche Regelungen ebenso besprochen wie Daten zur Toxikologie, zur gesundheitlichen und zur ernährungswissenschaftlichen Bedeutung. Der umfassenden Information dienen zahlreiche Querverweise sowohl innerhalb des Bandes als auch zum Gesamtlexikon. Lebensmitteltechnologische Aspekte werden hingegen nur dann ausführlicher behandelt, wenn ein unmittelbarer Zusammenhang mit hierdurch ausgelösten oder beeinflussten chemischen Veränderungen besteht. Warenkundliche Informationen sind auf das für den Lebensmittelchemiker unentbehrliche Mass an Information konzentriert.

Dieses Lexikon folgt der alphabetischen Einordnung der Stichwörter nach der DIN-Norm 5007. Als Schreibweise der Fachbegriffe wird jeweils die derzeit im

wissenschaftlichen Schrifttum gebräuchlichste gewählt, auch wenn sie gegebenenfalls von der Duden-Rechtschreibung abweicht.

Wörter mit k oder z können z. B. auch unter c stehen. Dies gilt auch für den umgekehrten Fall sowie für Ä- bzw. Ö- und E-Schreibweise. Aus Gründen der Platzersparnis wird ein Stichwort im darauffolgenden Text nur als Abkürzung wiederholt, vielfach mit dem Anfangsbuchstaben oder als geläufiges Akronym (z.B. BHA). Ein Sternchen (*) bedeutet, dass der darauffolgende Ausdruck als Stichwort in einem gesonderten Abschnitt behandelt ist. Auch Doppelverweisungen sind so notiert. Die Kursivsetzung von Fachausdrücken ist ein Gliederungsmerkmal und dient der Hervorhebung; solcherart ausgezeichnete Ausdrücke können jedoch auch gesondert als Stichwörter behandelt worden sein.

Im Lebensmittelchemie-Lexikon werden die vorläufigen bzw. endgültigen Regeln der IUPAC, IUB usw. (soweit sie noch nicht in deutscher Übersetzung vorliegen, in freier Übertragung) angewendet. Die eingetragenen Warenzeichen sind mit dem Symbol ® gekennzeichnet. Die im Stichworttext zu einem speziellen Aspekt der Abhandlung erwähnten Fremdzitate sind mit einem Index (englisch, französisch, italienisch und spanisch) versehen und im zugehörigen Literaturteil aufgeführt; anschliessend folgen in alphabetischer Ordnung diejenigen Zitate, die sich mit dem besprochenen Begriff insgesamt beschäftigen. Das Buch enthält noch am Ende ein ausführliches Formelregister (nach Hilsche System eingeordnet, mit Ausnahme der Kohlenstoffverbindungen) sämtlicher anorganischer, metallorganischer und organischer Verbindungen.

Die aufwendige Bearbeitung vieler Stichwörter durch mehrere Autoren hat eine besondere Informationsdichte zur Folge, mit dem Ergebnis einer umfassenden, aber hochkonzentrierten Versorgung des Lesers mit relevanten Daten. Die Römpp-charakteristische Angabe spezieller und zusammenfassender Literatur erlaubt raschen Zugang zu weiterführender Information, was bei diesem komplexen, thematisch weit ausgreifenden Fachgebiet von besonderem Wert ist.

Das Lexikon richtet sich an Fachleute, die schnelle, jederzeit präzise Informationen zu Teilgebieten brauchen, in denen sie selbst nicht im Detail zu Hause sind. Darüber hinaus kann es einem ausgedehnten Benutzerkreis, z. B. interessierten Chemikern, Medizinern und Apothekern, Diätberatern, Vertretern von Exekutive und Legislative, Anwälten und Richtern, Journalisten, Studenten sowie Lehrern, ein umfassendes Instrument exakter Beratung sein.

J.O. Bosset