

# Chemie in Lebensmitteln : Rückstände, Verunreinigungen, Inhalts- und Zusatzstoffe [Johannes Friedrich Diehl]

Autor(en): **Zimmerli, B.**

Objektyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene =  
Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **91 (2000)**

Heft 6

PDF erstellt am: **08.08.2024**

## **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.

### **Chemie in Lebensmitteln**

Rückstände, Verunreinigungen, Inhalts- und Zusatzstoffe

*Johannes Friedrich Diehl*

Wiley-VCH, Weinheim 2000. XI, 332 Seiten mit 47 Abbildungen und 42 Tabellen, 16×24 cm, broschiert, Preis sFr. 70.00 (ISBN 3-527-30233-6)

Es gibt wohl kaum einen berufeneren Wissenschaftler, um das obgenannte Thema kompetent und objektiv abzuhandeln als den Autor, der viele Jahre Leiter der Bundesforschungsanstalt für Ernährung in Karlsruhe war und sich jetzt im «Ruhestand» befindet. Das mit fundiertem wissenschaftlichem Hintergrund, jedoch für einen eher breiten Leserkreis verfasste Buch kann einerseits als spannende und teilweise amüsante Lektüre, andererseits als Nachschlagewerk für Ernährungsberater, Ärzte, Apotheker, Lebensmittelwissenschaftler, Agronomen und Chemiker dienen. Aber auch Studenten der erwähnten Wissenschaften, den berufsmässigen, sogenannten Konsumentenschützern sowie den auf Lebensmittel spezialisierten Recherchier-Medienfachleuten dürfte dessen Studium kaum schaden!

Das Buch ist mit seinen neun Kapiteln, 47 Abbildungen und 42 Tabellen übersichtlich und klar gegliedert. Die Kapitel enthalten eine Fülle fachtechnischer Informationen, Vergleiche und Diskussionen, wobei bei Situationsbeschreibungen neben Deutschland häufig auch auf die Schweiz eingetreten wird: Ein Blick zurück in die «gute alte Zeit» (10 S.), Grundbegriffe (28 S., Toxikologie, ADI-Konzept, Höchstkonzentrationen, Epidemiologie), Rückstände (54 S., Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Futterzusätze, Lösungsmittel, Migrationsstoffe), Verunreinigungen (44 S., chemische Elemente, polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe, polychlorierte Biphenyle, Dioxine, Moschusduftstoffe), Nitrat (16 S., Dünger, Nitrat, Nitrit, endogene Nitrosaminbildung, Methämoglobinämie), in Lebensmitteln entstehende Reaktionsprodukte (23 S., Nährwertverluste, Maillardprodukte, heterocyclische aromatische Amine, Lysinoalanin, D-Aminosäuren, Chlorpropanole, trans-Fettsäuren, Ethylcarbamate), Naturstoffe (41 S., toxische Pflanzeninhaltsstoffe: Glykoalkaloide, Pyrrolizidinalkaloide, Chinolizidinalkaloide, blausäurehaltige Glykoside, Lectine, lathyrogene Substanzen, Enzyminhibitoren, Phytoestrogene, goitrogene Substanzen, Mykotoxine und Alkohol, toxische Stoffe in Meerestieren), Lebensmittelzusatzstoffe (28 S., Definition, Recht, gesundheitliche Bedenken, Warnungen der Verbraucherschutzzentralen, tägliche Zufuhr, funktionelle Lebensmittel, Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr), Ernährung und Gesundheit (34 S., Überfluss/Hunger, Indikatoren der Volksgesundheit, Ernährung und

Krebs, Pseudoallergien, Syndrome, desinformierte Gesellschaft, kein Grund, die Hände in den Schoß zu legen) und eine Bibliographie mit 805 Zitaten. Ein Sachregister, in welchem auch Stichworte wie Rohkost, Quercetin, BADGE oder selenreicher US-Weizen zu finden sind, erleichtert den Gebrauch des Buches als Nachschlagewerk.

Dem Autor ist daran gelegen, sämtliche «Probleme», die in den letzten 30 Jahren im Zusammenhang mit «Chemie in der Nahrung» auch in der Öffentlichkeit diskutiert wurden, wissenschaftlich ins «rechte Licht» zu rücken, ohne diese zu verniedlichen. Dieses Anliegen sowie die Risikovergleiche synthetischer Stoffe mit gesundheitsgefährdenden Naturstoffen prägen dieses Werk, das sich in seiner Kompetenz und Objektivität deutlich von jenen einer anderen Kategorie (z.B. «Iss und Stirb», «Gift im Kochtopf» oder «Was wir alles schlucken») abhebt. Verschiedentlich wird auch deutlich gemacht, dass die für lebensmittelrechtliche Regelungen zuständigen Behörden gelegentlich auch unter Druck gesetzt werden, sei dies von Konsumentenvertretern, Vollzugsorganen und/oder gewissen Medien. Zudem wird an Beispielen aufgezeigt, welche Auswirkungen die Ergebnisse von voreiligen behördlichen Risikoabschätzungen, die auf wissenschaftlich wenig fundierten Daten beruhen, letztlich haben können.

Die heute existierende Desinformation der Bevölkerung, insbesondere der deutschsprachigen, was die gesundheitliche Qualität der Lebensmittel betrifft, ist sicher teilweise auch der inflationären Verwendung des Begriffs «Belastung», dem stets etwas Negatives anhaftet sowie jenem der «Schadstoffe» zuzuschreiben; als ob nicht jeder Stoff ab einer gewissen Konzentration erst zum Schadstoff wird (Paracelsus). Allerdings hat der Begriff «Schadstoffe» bereits Eingang in die schweizerische und deutsche Gesetzgebung gefunden!

Das vorliegende, von Druckfehlern weitgehend freie Werk kann allen an Lebensmitteln interessierten Kreisen wärmstens zur Anschaffung empfohlen werden, dies um so mehr als auch sein Preis, in Anbetracht der Qualität des Inhalts, eher bescheiden ist.

B. Zimmerli