

# **Lebensmitteltechnologie - Biotechnologische, chemische, mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung [Rudolf Heiss]**

Autor(en): **Baumgartner, Andreas**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **94 (2003)**

Heft 6

PDF erstellt am: **12.07.2024**

## **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.

# **Lebensmitteltechnologie – Biotechnologische, chemische, mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung**

*Rudolf Heiss (Hrsg.)*

Springer-Verlag Berlin, Heidelberg, New York 2003. 6. völlig überarbeitete Auflage, 595 Seiten mit 174 Abbildungen und 41 Tabellen. Gebunden Fr. 189.–  
(ISBN 3-540-00476-9)

Das von Rudolf Heiss unter Beizug von 52 Autoren herausgegebene Buch «Lebensmitteltechnologie» entspricht der völlig überarbeiteten Version eines bereits in mehreren Auflagen publizierten Standardwerkes. «Lebensmitteltechnologie» schafft es, ein ausgesprochen breites und schnellem Fortschritt unterworfenen Gebiet umfassend und auf dem neusten Stand der Praxis abzuhandeln. In 43 Kapiteln werden sämtliche Lebensmittel oder Lebensmittelgruppen von Relevanz angesprochen und die zentralen technologischen Aspekte vom Rohstoff bis hin zum Fertigprodukt ausgeleuchtet. Dabei flossen auch Fragen, wie die der Reststoffverwertung und Abfallentsorgung, mit in die Betrachtungen ein. In den einzelnen Unterkapiteln wird, soweit angezeigt, auch ökonomischen oder energietechnischen Aspekten Beachtung geschenkt. Seinen Abschluss findet «Lebensmitteltechnologie» mit acht speziellen Kapiteln zu den Spezialthemen Siedesalz, Reinigung und Desinfektion von Anlagen, Enzymanwendungen, Emissionen und Abfälle, Energieeinsparung, Extrudieren, Probleme der Ausser-Haus-Verpflegung und industrielle Lebensmittelkonservierung sowie Qualitätserhalt bei verpackten Lebensmitteln. «Lebensmitteltechnologie» ist übersichtlich strukturiert, leicht lesbar und gut verständlich. Sehr gut ist den Autoren auch gelungen, aus einem ausgesprochen breiten Fachgebiet die prioritären Aspekte herauszukristallisieren und in Zusammenhänge zu stellen. Das alles trägt dazu bei, dass «Lebensmitteltechnologie» ein breiteres Publikum anzusprechen vermag; dies im Gegensatz zu hochgradig technisch ausgerichteten Fachbüchern, die dem Spezialisten von grossem Nutzen sind, eine erweiterte Leserschaft aber eher ausschliessen. Letztere sollte aber angesprochen werden, da sämtliche Tätigkeiten im Kontext von Lebensmitteln letztendlich mehr oder weniger von technologischen Fragen betroffen sind. Beispielsweise lässt sich das Ergebnis einer mikrobiologischen Analyse häufig nur dann sinnvoll interpretie-

ren, wenn der Herstellungsprozess des untersuchten Lebensmittels ausreichend genau bekannt ist. Mit der Forderung, dass Lebensmittelsicherheit und -qualität letztendlich nur über einen Prozess erreicht werden können, der von der Urproduktion bis zum Teller (Farm to Fork) reicht, ist es zudem grundsätzlich angesagt, dass Spezialisten ihren Blickwinkel öffnen. Dazu sind Lehrbücher, wie die «Lebensmitteltechnologie» von Heiss bestens geeignet. Wer über naturwissenschaftliche Grundkenntnisse verfügt, kann «Lebensmitteltechnologie» leicht lesen und voll ausschöpfen. Selbst Leser ohne wissenschaftlichen Hintergrund können dem Buch eine Fülle interessanter Fakten entnehmen und zum Beispiel erfahren, wie der beliebteste italienische Risottoreis heisst, wie das Sauerkraut auf dem Mittagstisch entstanden ist oder dass die Sauberkeit des Trinkglases einen Einfluss auf die Schaumstabilität des Feierabendbieres hat. Es ist dem besprochenen Buch zu wünschen, dass es gut aufgenommen wird und dazu beitragen kann, dass sich lebensmitteltechnologisches Wissen über den Umkreis des Spezialistentums hinaus etabliert.

Andreas Baumgartner