

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 49 (1958)

Heft: 4

Buchbesprechung: Die ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Fette

Autor: Högl, O.

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: 08.02.2025

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

Bücherbesprechung

Revue des livres

Die ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Fette

Vorträge und Diskussionen des 1. Symposions zu Mainz vom 30. Sept. bis 1. Okt. 1957
Wissenschaftliche Veröffentlichungen der deutschen Gesellschaft für Ernährung, 190 S.,
zahlreiche Abbildungen und Tabellen. Steinkopff-Verlag, Darmstadt, 1958
Preis DM 35.— brosch.

Das Buch vermittelt Vorträge nebst einlässlichen Diskussionen über folgende Themata: Die essentiellen Fettsäuren (*Dam-Kopenhagen*). Die industrielle Herstellung von Speisefetten unter besonderer Berücksichtigung ihrer ernährungsphysiologischen Eigenschaften (*Baltes-Hamburg*). L'absorption intestinale et l'utilisation des graisses (*Favarger-Genève*). Fette in der Diätetik, insbesondere bei Störungen des Fettstoffwechsels (*Bansi-Hamburg*). Ernährungsphysiologische Bedeutung der Fettraffination (*Lang-Mainz*). Verhütung des Fettverderbs (*Täufel-Potsdam-Rehrücke*). Fettverbrauch in städtischen und ländlichen Haushaltungen (*Wirths-Dortmund*). Schlusswort (*Kraut-Dortmund*).

Es sind die Fragen, die uns alle beschäftigen, ist doch gerade auf dem Fettgebiet die technische Entwicklung in den letzten Jahren nicht nur eine stürmische, sondern auch eine solche, die das stark künstlich veränderte Lebensmittel weitgehend in den Vordergrund treten lässt, mehr als bei irgend einem andern Grundnahrungsmittel. Wie sind die Fetthärtung, die Umesterung, ja schliesslich die Fettsynthese physiologisch zu beurteilen?

Die Vorträge sind inhaltlich hervorragend, die Namen der Autoren bürgen ja dafür. Was aber die Lektüre geradezu spannend gestaltet ist die Tatsache, dass man auch den unangenehmen Problemen nicht aus dem Wege geht, sondern sich in objektiver Art darüber Rechenschaft abzulegen versucht, was erwünscht und was physiologisch bedenklich ist. Ganz besonders sind es die Diskussionen, die in dieser Hinsicht aufschlussreich wirken. Erfreulich ist immerhin die Feststellung, dass die Fetthärtung und die Umesterung bei richtiger Weiterverarbeitung der Fette diese physiologisch nicht wesentlich beeinträchtigen. Die Tatsache, dass die raffinierten Fette immerhin qualitativ ausserordentlich verschieden sind, bleibt bestehen: Die Margarine oder ein «Shortening» sind keine irgendwie feststehenden Begriffe, so dass sich hier schon eine gesetzliche Regelung der Materie aufdrängt, in dem Sinne genauer Definitionen und einer Festlegung dessen, was zulässig und was verboten sein soll. Wir müssen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und dem Organisator des Symposions, Herrn Prof. *Lang* in Mainz, dankbar sein, dass sie es ermöglicht haben, so viel Antworten auf brennende Fragen zu erhalten und so viele Anregungen zu geben.

O. Högl

