

# Zerstäubungstrocknen und Instantisieren [M. E. Schulz]

Autor(en): **Flückiger, E.**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **54 (1963)**

Heft 1

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **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.

## Buchbesprechung

*M. E. Schulz, Zerstäubungstrocknen und Instantisieren*

in Leinwand gebunden, Oktavformat, 124 Seiten mit 30 Abbildungen, DM 18.50

(Verlag Hans Carl, Nürnberg)

Bei der Zubereitung pulverförmiger Produkte durch Trocknen, insbesondere nach dem Zerstäubungsverfahren, bemüht man sich, solche herzustellen, die sich augenblicklich benetzen und lösen, sog. «Instant»-Produkte. Zerstäubungstrocknungs- und Instantisierungsverfahren sind daher von großer Bedeutung für Wirtschaft, Industrie und für viele Institute.

Das oben erwähnte Buch bringt am Beispiel von getrockneten Milchprodukten die Grundlagen bei der Herstellung von Instant-Trockenerzeugnissen zur Darstellung, ebenso eine Beschreibung der vielen vorliegenden Verfahren, um Zerstäubungspulver mit den notwendigen «Instant»-Eigenschaften zu gewinnen. Außerdem werden in einem Bilderteil die gängigsten Versuchstrockner gezeigt und in einem Patentverzeichnis die Patente der verschiedenen Verfahren nach Ländern und Inhabern geordnet aufgeführt.

Die Erfahrungen an Milchpulver lassen sich auf andere Produkte übertragen, so daß das Buch damit von gleicher Bedeutung für weitere Industrie- und Wirtschaftszweige ist, insbesondere für Technologen, Lebensmitteltechniker und Verfahrenstechniker, Chemiker und Physiker, aber ebenso für Forschungsinstitute, Laboratorien und Fachbibliotheken.

*E. Flückiger.*

Bei der Redaktion liegen folgende Arbeiten vor:

Travaux reçus par la rédaction:

*H. Hadorn*, Basel: Vergleichende Zuckerbestimmungen in Schokoladen. – Statistische Auswertung von internationalen Ringversuchen in zahlreichen Laboratorien, Berichterstatte der 9. Subkom. Lebensmittelbuch.

*H. Tanner*, Wädenswil: Die Bestimmung der gesamten schwefligen Säure in Getränken, Konzentraten und in Essigen.

*W. Ernstberger*, Neuenegg und *E. Hirt*, Belp: Bestimmung der Trockensubstanz in Malzextrakten.

---

Der Nachdruck oder die anderweitige Vervielfältigung von Abhandlungen oder von Teilen derselben, ebenso die Übersetzung in andere Sprachen sind nur mit Genehmigung der Redaktion gestattet.

La réimpression ou toute autre reproduction d'articles ou de parties d'articles, ainsi que la traduction dans d'autres langues, ne sont permises qu'avec l'autorisation formelle de la rédaction.

---

