

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 54 (1963)

Heft: 1

Buchbesprechung: Zerstäubungstrocknen und Instantisieren [M. E. Schulz]

Autor: Flückiger, E.

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: 02.02.2025

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

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.
