

Bücherbesprechung

Autor(en): **Mottier, M. / 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 3

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.

of the serum, freezing point, milk yield. Great daily variations were observed for the fat content and smaller ones for the other components of the milk. It was not possible to find a relation between the daily variations observed.

Literatur

- 1 *Wyssmann E. und Peter A.*: Schweiz. Milchzeitung, 1902, Nr. 30.
- 2 *Kästli P.*: diese Mitt. **31**, 46 (1940).
- 3 *Kästli P.*: Internat. Tierzuchtkongreß 1956.
- 4 *Kliesch J., Neuhaus U. und Horst P.*: Züchtungskunde **31**, 18 (1959).
- 5 *Mulder H., van der Have A. J. und Schipper C. J.*: Sonderheft Landw. Hochschule Wageningen.
- 6 *Potterat M. und Eschmann H.*: diese Mitt. **45**, 312 (1954).
- 7 *Hostettler F., Borel E. und Deuel H.*: Helv. Chim. Acta **34**, 2132 (1951).

Bücherbesprechung

»*Practical Food Microbiology and Technology*»
par *H. H. Weiser*, Professeur de microbiologie, Ohio State University

1962, 345 p., 37 ill., \$ 12.—

The Avi Publishing Co., Inc., P. O. Box 388, Westport (Connecticut) USA

Le Professeur *Weiser*, qui enseigne la microbiologie à l'Université de l'Etat d'Ohio, s'est proposé de mettre tant à la disposition des étudiants qu'à celle des praticiens, sous forme concise, un ouvrage de microbiologie appliquée au domaine de la technologie des denrées alimentaires.

En gros, cet ouvrage peut être divisé en trois parties.

Après l'introduction l'auteur passe en revue, dans une première partie (env. 150 p.), les divers constituants des denrées alimentaires, les enzymes, la morphologie des microorganismes et les facteurs qui influencent l'activité microbienne, en examinant plus particulièrement l'effet de la température et celui de l'acidité du milieu.

Dans une deuxième partie (env. 80 p.) l'auteur traite de la microbiologie des denrées alimentaires ci-après: œufs et conserves d'œuf, viande et produits carnés, fruits et légumes, céréales, farine et pain, épices. Pour l'eau il faut aller à la fin du volume et pour le lait et les produits laitiers il faut consulter les première et troisième parties de l'ouvrage.

Dans la troisième partie (env. 110 p.) figurent un chapitre sur les altérations microbiennes des denrées alimentaires et de leurs conserves et des chapitres sur les diverses méthodes de conservation des aliments (sucre et sel, acides et alcalis, irradiation avec des rayons gamma ou cathodiques, ultraviolet, ultrasons, antibioti-

ques), le dosage microbiologique de certaines vitamines, les additifs alimentaires et les empoisonnements alimentaires d'origine microbienne ou chimique.

La microbiologie des denrées alimentaires est traitée dans cet ouvrage tant du point de vue des microbes utiles que de celui des germes pathogènes, l'auteur apportant – sous une forme généralement concise – beaucoup de renseignements utiles. Il semble, toutefois, que ces renseignements auraient gagnés à être présentés de manière plus cohérente.

La bibliographie citée (quelques 280 références) est principalement anglo-saxonne et, plus particulièrement, américaine. Il est intéressant de constater qu'un peu plus des trois-quarts (env. 78 %) des indications bibliographiques fournies sont antérieures à 1955, ce qui tient sans doute à la nature du sujet. Ces remarques n'enlèvent rien à la valeur de cet ouvrage. L'étudiant et le chimiste des denrées alimentaires trouveront dans ce volume une bonne introduction à un domaine vaste, complexe et d'un grand intérêt pratique.

M. Mottier

Carotine und Carotinoide

Vorträge und Diskussionen des 7. Symposiums in Mainz, vom 2. bis 4. Oktober 1961, unter der Leitung und mit einem Vorwort von Prof. Dr. Dr. K. Lang, Mainz.

Mit 106 Abbildungen, in 110 Einzeldarstellungen im Text und auf 3 Farbtafeln, 2 Schemata und 90 Tabellen. 412 Seiten, 1963. Kart. DM 68.—. Darmstadt: Verlag Dr. Dietrich Steinkopff.

L'importance et l'intérêt des caroténoïdes n'ont plus besoin d'être démontrés depuis les travaux d'un *Karrer*, d'un *Kuhn* et de nombreux autres savants. C'est pourquoi un Symposium, organisé par la «Deutsche Gesellschaft für Ernährung», fut consacré à ces corps à Mayence, du 2 au 4 octobre 1961, sous la présidence du Professeur *K. Lang*. Les exposés et travaux présentés à cette occasion, ainsi que les discussions qui les ont suivis, sont rassemblés dans ce volume qui fait honneur aux organisateurs de ce Symposium et à son éditeur, tant par sa présentation que par son contenu. Etant donné la richesse de cet ouvrage, qui ne comporte pas moins de 27 exposés et travaux divers, il n'est guère possible d'en rendre compte en détail dans cette brève revue. Qu'il suffise de dire que pratiquement tous les aspects des carotènes et des caroténoïdes sont passés en revue par des spécialistes, qu'il s'agisse de la présence de ces corps dans la nature, de leur importance biologique et de leur métabolisme, de leur synthèse, de leur analyse (notamment par chromatographie sur papier ou sur couches minces d'adsorbants), de leur emploi pour colorer les denrées alimentaires, avec des indications sur diverses législations y relatives, de leur utilisation dans l'alimentation humaine, dans les fourrages et pour compléter la pigmentation de jaune de l'œuf de poule, de leur stabilité, etc.

Cet ouvrage donne une excellente vue d'ensemble de la situation actuelle dans ce domaine complexe, avec l'accent mis sur le côté pratique; il rendra donc certainement service à l'industriel et au chimiste des denrées alimentaires et peut leur être recommandé; il intéressera également le spécialiste de la nutrition, le législateur, le chimiste organicien et même le naturaliste, un des exposés traitant des caroténoïdes présents dans le plumage de certains oiseaux.

M. Mottier

M. E. Schulz, Handbuch der Veröffentlichungen über Molkereimaschinenwesen

(Manuale Lactis, II. Folge, Klasse 7), 625 Seiten, 1959, Halbleinen, Format 8°, DM 63.—, Verlag Hans Carl, Nürnberg

Im vorliegenden Teilband Klasse 7 des Handbuches der milchwirtschaftlichen Weltliteratur «Manuale Lactis», II. Folge, sind die Veröffentlichungen über das Molkereibau- und -maschinenwesen gemäß nachstehender Übersicht erfaßt worden:

Klasse	Unterkapitel	Anzahl Literaturhinweise
70	Molkereibauwesen	268
71	Wasser- und Abwasseranlagen	247
72	Werkstoffkunde und Werkstätten	151
73	Energieversorgung	250
74	Allgemeine Molkereigeräte	529
75	Trinkmilchbehandlung	698
76	Buttereieinrichtung	316
77	Käsereieinrichtung	452
78	Maschinen für Spezialprodukte	530
79	Wirtschaftsfragen	70

Die Zahl der Referate beläuft sich auf 2 708. Für die Molkereiwissenschaft, aber auch für die -praxis ist die Literaturlauswertung nicht zu entbehren. Die Literaturerfassung ist aber gerade auf einem technischen Grenzgebiet, wie dem des Molkereimaschinenwesens, schwierig. Außer den Fachzeitschriften der Milchwirtschaft sind diejenigen des Baugewerbes, des Ingenieurwesens und die Patentliteratur zu berücksichtigen. Im vorliegenden Band ist dies geschehen. Dank des übersichtlichen Ordnungssystems ist es dem Benutzer möglich, sich innert kürzester Zeit eine ausgezeichnete Literaturübersicht zu verschaffen. Alle Stellen, die sich mit der Literaturerfassung auf dem Gebiet des Molkereimaschinenwesens zu befassen haben, werden nicht enttäuscht, wenn sie im vorliegenden Teilband Klasse 7 eine Ergänzung der eigenen Kartothek oder, falls eine solche fehlt, einen übersichtlichen Literaturführer überhaupt suchen.

E. Flückiger, Liebfeld

Bei der Redaktion liegen folgende Arbeiten vor:

Travaux reçus par la rédaction:

K. Mayer und Ingrid Busch, Wädenswil: Über eine enzymatische Glycerinbestimmung in Traubensaft und Wein.

J. Illi, Schaffhausen: Zur Isolierung von künstlichen Farbstoffen aus Lebensmitteln mit Hilfe von saurem (anionotropem) aktivem Aluminiumoxyd.

H. Furrer, Zürich: Zur Bestimmung von Mikrogramm-Mengen Arsen.

J. Vogel et J. Deshuses, Genève: Dosage de l'ortho-phénylphénol dans les fruits.

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.
