

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 54 (1963)

Heft: 4

Buchbesprechung: Bücherbesprechungen

Autor: Flückiger, E. / Miserez, A.

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>

Conferimento della medaglia Werder per gli anni 1961 e 1962

Nell'anno 1943 venne creata a Berna, in memoria del prof. J. Werder, che fu per molti anni capo della Sezione per il controllo dei viveri dell'Ufficio federale dell'igiene pubblica, la fondazione portante il suo nome. Questa fondazione esegnerà anche per gli anni 1961 e 1962 una medaglia «Prof. J. Werder» e un premio in danaro. Questa distinzione speciale potrà essere conferita a persone di nazionalità svizzera che anno acquistati meriti particolari nel campo della chimica alimentare oppure nel controllo dei viveri, nella legislazione o nella tecnologia dei generi alimentari. Eccezionalmente la medaglia può anche essere assegnata a scienziata stranieri.

Le proposizioni per l'attribuzione della medaglia Werder o le candidature a questo concorso devono essere presentate per iscritto, debitamente motivate, al Consiglio della fondazione prof. J. Werder, Elfenstraße 19, Berna, al più tardi entro il 9 novembre 1963.

Bücherbesprechungen

Fortschritte der Verfahrenstechnik in der Verpackungs- und Lebensmittelindustrie

Forschungsbericht des Institutes für Lebensmitteltechnologie und Verpackung. 270 Seiten und 32 Inseratseiten, 50 Abbildungen, herausgegeben von Prof. Dr. Ing. R. Heiss und Mitarbeiter, Oktavformat, in blaue Leinwand eingebunden (Preis ist nicht gemeldet worden). Verlag P. Keppeler KG., Baden-Baden und Frankfurt a. M.

Das bekannte Institut für Lebensmitteltechnologie und Verpackung in München legt einen Bericht über seine 20jährige systematische Forschungstätigkeit vor. (Das Institut wird von einem gemeinnützigen Verein getragen, der auch bedeutende schweizerische und andere ausländische Firmen der Verpackungs- und Lebensmittelindustrie zu seinen Mitgliedern zählt.) Im Mittelpunkt der Arbeit des Institutes stand und steht noch heute die anwendungsnahe Grundlagenforschung auf folgenden Teilgebieten:

- das Trocknen der Lebensmittel
- die chemische Konservierung
- die Lebensmittelverarbeitung
- die Inertheit von Packstoffen
- die Qualitätserhaltung der Lebensmittel durch richtige Verpackung und
- die Verarbeitung von Packstoffen und Packstücken.

Über 200 Forschungsarbeiten, von denen $\frac{1}{3}$ auf die Verpackungstechnik und $\frac{2}{3}$ auf die Lebensmitteltechnologie entfallen, bilden die Grundlage des lehrreichen Forschungsberichtes. Zu den Forschungsarbeiten kommen noch ebensoviel Übersichtsberichte und 12 vom Institut herausgegebene Bücher.

Durch diese Arbeiten hat das Institut einen bedeutenden Beitrag zur Entwicklung der Verfahrenstechnik in der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie geleistet. Die anwendungsnahe Grundlagenforschung, wie sie das Institut seit 20 Jahren erfolgreich betreibt, hat besonders der industriellen Zweckforschung große Dienste geleistet. Daneben dürfen alle auf dem Gebiet der Verpackungs- und Lebensmittelindustrie prüfend und forschend Tätigen mit Gewinn aus diesem reichen Forschungsbericht schöpfen. Den Abschluß bildet eine übersichtliche Zusammenstellung der Veröffentlichungen des Institutes.

E. Flückiger, Liebefeld

Packstoffe und Verpackungen

Eigenschaften, Anwendung, Prüfung; herausgegeben vom Institut für Lebensmitteltechnologie und Verpackung in München. 270 Seiten Text mit vielen Schemata, Figuren und Abbildungen, ferner 40 Insetseiten unnummeriert, Quartformat, in blaue Leinwand gebunden (Preis leider nicht gemeldet). Verpackungs-Rundschau P. Keppeler, Verlag, Baden-Baden und Frankfurt a. M.

Der Sammelband bietet im wesentlichen die auf den derzeitigen Stand des Wissens gebrachten Vorträge, die an Fortbildungskursen der Jahre 1955 und 1956 im Institut für Lebensmitteltechnologie und Verpackung, München, gehalten wurden. Zur Abrundung der Darstellung der Hauptthemen sind zusätzliche Einzelbeiträge eingefügt worden. Der Tradition des Institutes gemäß erhielten die Probleme der primären Verpackung (Verkaufspackung) den Vorrang vor denen der sekundären Verpackung (Versandpackung).

Die 38 Beiträge des Sammelbandes stammen aus der Feder von 28 Sachbearbeitern des Institutes und der Industrie. Sie wurden unter die folgenden Hauptkapitel eingeordnet:

- | | |
|--|--------------|
| – Verpackungspapiere und Folien | (6 Beiträge) |
| – Verkaufspackungen | (7 Beiträge) |
| – Versandpackungen | (9 Beiträge) |
| – Verarbeitung von Kunststoffen | (5 Beiträge) |
| – Packgüter und ihre Anforderungen an die Verpackung | (6 Beiträge) |
| – Verpackungsprüfung | (5 Beiträge) |

Der Sammelband bietet auf diesen wichtigen Teilgebieten einen Ueberblick über den derzeitigen Stand der Technik und ihre Entwicklungstendenzen. So zahlreich die Aspekte der Verpackung vor allem auf dem Lebensmittelgebiet sind, so groß dürfte auch der Personenkreis sein, der sich von der vorliegenden Schrift eine Hilfe bei der Lösung der vielfältigen Aufgaben versprechen darf.

E. Flückiger, Liebefeld

«Milch und Milchprodukte». Aktuelle Probleme bei Erzeugung, Behandlung und Verbrauch

Wissenschaftliche Veröffentlichung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.
Bd. 8, Steinkopf, Darmstadt (1962). VIII + 180 Seiten mit 23 Abb., 2 Schemata und 42 Tabellen. Kart. DM 35.—.

Die im Auftrag der Deutschen Gesellschaft für Ernährung von Prof. K. Lang herausgegebene Veröffentlichung enthält elf Vorträge mit Diskussionen, welche an einem Symposium in Weihenstephan im Jahre 1961 über Milch und Milchprodukte gehalten wurden. Die damals gehaltenen Vorträge sind immer noch sehr aktuell.

In den ersten sechs Referaten (S. 1–85), welche sich auf die Milcherzeugung beziehen, werden folgende Themata behandelt: 1. «Beeinflussung der Milchezusammensetzung (Fett, Eiweiß, Vitamine) durch Fütterungsmaßnahmen»; 2. und 3. «Hygienische Überwachung der Milch»; 4. und 5. Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln und dergl. in Futter und Milch; 6. Das Verderben der frischen, der pasteurisierten und der sterilisierten Milch. Die physikalische Behandlung der Milch (Homogenisierung, Pasteurisierung, Transporte usw.) und deren Einfluß auf die Qualität der Milch werden im 7. Vortrag behandelt (S. 86–102). Im letzten Teil der Veröffentlichung (Milchverbrauch) wird die Verwendung von Milch und Milchprodukten in der Pädiatrie kritisch betrachtet 8. (S. 103–128) und auch die Bedeutung der Milch und Milchprodukte in der Ernährung des Erwachsenen und in der Diätetik wird eingehend beleuchtet 9. (S. 129–143) und 11. (S. 164–176).

Es handelt sich um eine Publikation, die sich sowohl an den Lebensmittelchemiker als auch an die an der Ernährung interessierten Kreise richtet, sowie an alle diejenigen, welche sich mit der Milchfrage beschäftigen. Die veröffentlichten Vorträge tragen weitgehend dazu bei, mehrere der wichtigsten Probleme, die sich bei der Milcherzeugung und -verwertung stellen, zu klären.

A. Miserez

«Residue - Reviews / Rückstandsberichte»

«Residues of Pesticides and other foreign Chemicals in Foods and Feeds — Rückstände von Pestiziden und anderen Fremdstoffen in Nahrungs- und Futtermitteln». Editeur: Francis A. Gunther, Springer-Verlag, Berlin-Göttingen-Heidelberg. Vol. I, IV + 162 pages et 22 figures (1962). DM 22.—. Vol. II, IV + 156 pages et 9 figures (1963). DM 22.—.

Pour dire tout l'intérêt que présente cette revue éditée en plusieurs volumes, il n'est pas nécessaire de rappeler l'importance que les pesticides ont pris dans la production des denrées alimentaires d'origine végétale. A côté des pesticides, dont on retrouve les résidus nocifs en plus ou moins grande quantité même dans cer-

tains aliments d'origine animale, les additifs alimentaires, ajoutés volontairement pour améliorer la conservation, l'aspect, la consistance, l'arome, le goût des denrées alimentaires, jouent également un rôle de plus en plus grand dans l'industrie alimentaire. Ces pratiques posent de nombreux problèmes non seulement d'ordre technologique et analytique mais également sur le plan hygiénique, toxicologique et législatif notamment. Elles entraînent en effet la présence dans les denrées alimentaires de substances étrangères qu'il faut pouvoir déceler et doser pour juger ensuite de la comestibilité du produit, lorsqu'elles sont nocives, ou d'une fraude éventuelle.

Les deux présents volumes de la nouvelle revue et ceux qui leur feront suite sont destinés à réunir sous une forme concise et de manière critique et suivie, dans de petits fascicules faciles à consulter, les données scientifiques les plus récentes concernant les substances étrangères qu'on peut rencontrer dans les denrées alimentaires et les fourrages. Les articles proviennent d'auteurs de divers pays et peuvent être rédigés en anglais, français et allemand; dans les deux premiers volumes, il s'agit d'articles en anglais et d'un article en français. La bibliographie citée est abondante, mais également en très grande majorité anglo-saxonne.

Le volume I, paru en 1962, comprend 9 articles dans lesquels sont traités les problèmes suivants: La cancérisation expérimentale par les pesticides et les additifs alimentaires (p. 1-10); l'altération de l'odeur et de la qualité des fruits, aux USA, par suite de l'utilisation de pesticides (p. 11-23); le dosage des pesticides par les méthodes de fluorescence (24-36); l'analyse des résidus de pesticides par chromatographie gazeuse et détection micro-coulométrique (p. 37-65); la persistance des dépôts de pesticides sur les surfaces végétales de natures diverses (p. 66-91); les résidus d'insecticides dans l'huile d'olive et les olives (p. 92-111); les surfaces végétales et leurs propriétés d'absorption des pesticides (p. 112-139); les principes de base pour fixer les teneurs tolérables en résidus de pesticides (p. 140-151); l'analyse des résidus d'insecticides par la méthode de *Schöniger* modifiée (p. 152-158).

Dans le volume II, paru en 1963, 3 articles sont consacrés aux méthodes analytiques; les auteurs y décrivent les possibilités d'utilisation de la chromatographie sur papier pour déterminer les résidus des composés organo-phosphoriques (parathion, etc.) (p. 9-25), et celles de la polarographie (p. 26-50) et de la spectrométrie dans l'infra-rouge et l'ultra-violet (p. 99-152), utilisables de manière très générale pour déceler les résidus d'insecticides. Trois autres articles sont consacrés aux résidus de nématocides (p. 1-8), aux composés régulateurs de la croissance des végétaux (p. 51-76), et aux résidus de parathion p. 77-98).

Une table des matières placée au début des volumes et en tête de chaque article, ainsi qu'un index alphabétique, facilitent la recherche. De plus, un résumé en anglais, français et allemand à la fin de chaque article permet d'être orienté rapidement sur chaque sujet.

Cette revue est sans conteste d'une très grande utilité à l'heure actuelle où la bibliographie devient si vaste. Ces ouvrages permettent de prendre connaissance de manière rapide et critique des développements les plus récents et des dernières

données bibliographiques dans un domaine scientifique déterminé. De telles revues qui contribuent beaucoup au progrès de la recherche appliquée au contrôle des denrées alimentaires manquent malheureusement encore dans trop de domaines. Ces volumes peuvent être vivement recommandés à tous ceux que préoccupent d'une manière ou d'une autre, sur le plan scientifique, les problèmes que posent les substances étrangères dans les denrées alimentaires et les fourrages, et en particulier au chimiste du contrôle des denrées alimentaires, mais aussi à l'agronome, au toxicologue, à l'hygiéniste et même par certains articles au juriste et au médecin.

A. Miserez

Milchwirtschaftliches Wörterbuch – Dairy Dictionary – Dictionnaire laitier

Herausgegeben von den Herren Casalis, Mann und Schulz

Englisch-french-german, français-allemand-anglais, deutsch-englisch-französisch
Oktavformat, XVI und 628 Seiten in Kaliko gebunden, Verlag Hans Carl, Nürnberg 1963.
DM 48.—

Das unter den Auspizien des Internationalen Milchwirtschaftsverbandes entstandene «Milchwirtschaftliche Wörterbuch» in den Sprachen Englisch, Französisch und Deutsch enthält etwa 6000 Fachausdrücke aus dem ganzen Gebiet der Milchwirtschaft. Nicht aufgenommen wurden national unterschiedlich definierte Begriffe Dialektausdrücke und Eigennamen. Ebenso wurden die Termini technici des Ingenieurwesens wie der Chemie weggelassen, da diese bei den Spezialisten, die sich ihrer in erster Linie bedienen, als bekannt vorausgesetzt werden durften. Bei ungebräuchlichen oder nur regional üblichen Ausdrücken wurde auf ein bekanntes Wort gleicher Bedeutung verwiesen oder eine kurze Erläuterung der andern Sprache gegeben.

Den Autoren ist die Lösung der schwierigen Aufgabe der Stoffabgrenzung gut gelungen. Zu prüfen wäre eventuell, ob die Ausdrücke der Stammländer für gewisse Produkte nicht doch noch vermehrt berücksichtigt werden könnten. Dies setzt allerdings eine Mithilfe der Benutzer voraus. Diese sollten alle Lücken, die sich bei dem Gebrauch des Wörterbuches zeigen, festhalten und dem Verlag in Form einer Liste mitteilen.

Das Wörterbuch kommt einem Bedürfnis entgegen, das sich aus der zunehmenden Internationalisierung der Milchwirtschaft und der Milchwissenschaft ergeben hat (Literaturauswertung, Übersetzungen, Auslandkorrespondenz und Mitarbeit in internationalen Organisationen). Es ist zu begrüßen, daß an eine Erweiterung des Wörterbuches durch die Berücksichtigung zusätzlicher Sprachen gedacht wird.

E. Flückiger

Bei der Redaktion liegen folgende Arbeiten vor:

Travaux reçus par la rédaction:

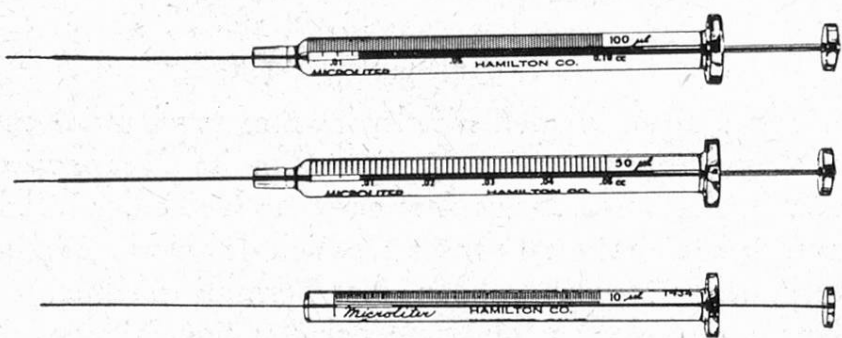
H. Sulser, Bern: «Der Nachweis von toxischen Metallen in Farbstoffen»

H. Hadorn, Basel, Berichterstatter: «Vergleichende Jodbestimmung im Kochsalz»
(Gemeinschaftsarbeit)

H. Eschmann und *F. Zeder*, Zug: «Bakteriologische Untersuchung von Glacén»

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.



HAMILTON-Mikroliter-Dosierspritzen
zum Einspritzen kleinster Mengen
Feinsteinstellung 0,01 mm³
Ein Versuch überzeugt!

RUDOLF HUNTER ZÜRICH 1/24
Goethestr. 16 Tel. (051) 24 32 50

Mikroanalysen

Bestimmung von: Kohlenstoff und Wasserstoff—Sauerstoff (direkt) — Stickstoff (gasvolumetrisch und maßanalytisch) — Halogene — Schwefel — Phosphor — Methoxyl-, Äthoxyl- und S-Methylgruppen — Methyl- und Äthylimidgruppen — Acetyl-(Benzoyl-) Gruppen — C-Methylgruppen — aktiver Wasserstoff (Mikro-Zerewitinoff) — Doppelbindungszahl (dr. katalyt. Mikrohydrierung) — Molekulargewicht (kryoskopische Methode) — Ausführung potentiometrischer Mikrotitrationen.

**Mikroanalytisches
Laboratorium
Brugg (Schweiz)**

Aug. Peisker-Ritter
Stäblistraße 25, Tel. (056) 4 17 01