

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 54 (1963)

Heft: 5

Buchbesprechung: Bücherbesprechungen

Autor: Padmoyo, M. / Lauber, 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>

der biologischen Behandlung von Abwasser sowie Klärschlamm und anderen festen Abfallstoffen». Du 6 au 8 avril des spécialistes suisses et étrangers traiteront des sujets d'actualités de ce domaine. Le 9 avril une excursion permettra aux participants de visiter diverses installations d'épuration d'eaux usées et de traitement de gadoues. A la demande d'un nombre suffisant de participants d'autres excursions pourraient avoir lieu le 10 et 11 avril. D'autre part un nombre limité de participants pourrait prendre part du 9 au 11 avril à des excursions pratiques d'analyses chimiques, biologiques ou limnologiques d'échantillons d'eaux.

Les participants recevront, dans la mesure du possible avant le début du cours, toutes les conférences et contributions à la discussion en langue allemande, ainsi que des résumés en français de tous les manuscrits.

Le programme détaillé du cours avec toutes les indications d'ordre pratique nécessaires peut être obtenu au Secrétariat de l'EAWAG, Physikstraße 5, Zurich 7/44.

Bücherbesprechungen

Samuel A. Matz: Cereals as Food and Feed

732 Seiten, 164 Abbildungen, 144 Tabellen. Verlag The Avi Publishing Company, Inc.
7 Taylor Place, Westport, Connecticut, USA (1959)

Der Herausgeber dieses vielumfassenden Buches über die Chemie und die Technologie der Getreidearten und deren Produkte ist Samuel A. Matz, Ph. D., Chef der Getreideabteilung des Nahrungsinstituts der amerikanischen Armee. Das Werk ist jedoch das Resultat einer gemeinsamen Arbeit von insgesamt 25 Spezialisten, wobei jeder ein bestimmtes Kapitel beigetragen hat.

Die acht Kapitel des ersten Teils behandeln die Botanik, die Produktion sowie die Qualitätsbestimmungen folgender Getreidearten: Weizen, Mais, Hafer, Gerste, Roggen, Sorghum, Reis und Hirsesorten. Der zweite Teil besteht aus 12 Kapiteln, die der Technologie wichtiger Getreidearten gewidmet worden sind, wie dem Mahlen, der Bäckerei, der Herstellung von Teigwaren, der Gewinnung von Getreideölen, der Mälzerei, der Brauerei, der Verarbeitung von Reis, der Herstellung von diätetischen Produkten, der Herstellung von Viehfutter usw. Die fünf Kapitel des dritten Teils befassen sich mit verschiedenen chemischen, physikalischen und physiologischen Eigenschaften verschiedener Bestandteile des Getreides, wie Stärke, Lipide, Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe. Im letzten Kapitel wird die Lagerung der Getreide behandelt.

Dieses vorliegende Buch ist gewiß eines der wenigen Werke, in denen die Chemie sowie die Technologie der Getreidearten so eingehend behandelt werden. Jedem Chemiker sowie Agronomen, der in seinem Beruf mit Getreidearten und deren Produkten viel zu tun hat, ist dieses Buch sicher von Nutzen. Auch dem noch Studierenden bietet es interessante Informationen in diesem Gebiet. Die vielen Abbildungen und Tabellen machen das Lesen des Buches leicht und angenehm. Nur

muß der Leser sich an die amerikanischen Einheiten, wie Lbs., Ft., Acre, Bushel, °F., Btu. usw., gewöhnen. Am Ende jedes Kapitels wird eine reichliche Bibliographie gegeben, die eine weitere Vertiefung des Studiums der Materie ermöglicht.

M. Padmoyo

Brot und sein Nährwert

Vorträge und Diskussionen des 8. Symposiums in Mainz, vom 25.—26. Januar 1962, unter der Leitung und mit einem Vorwort von Prof. Dr. K. Lang, Mainz

138 S., 8 Abb., 51 Tab. 1963. Kart. DM. 25.—

Darmstadt: Verlag Dr. Dietrich Steinkopff

Am 25. und 26. Januar 1962 wurde unter der Leitung von Prof. K. Lang von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ein Symposium über das Thema «Brot und sein Nährwert» organisiert. Im erwähnten Band sind die Vorträge und Diskussionen dieser Tagung zusammengestellt.

Verschiedene Beiträge befassen sich mit der Entwicklung des Brotverzehr im Wandel der Zeit. Es wird festgestellt, daß trotz des Rückgangs im Brotverzehr, das Brot immer noch als eines der wichtigsten Nahrungsmittel zu betrachten ist. Über die Frage der Unterschiede im Nährwert von weißem und schwarzem Brot wird eingehend referiert.

Ein sehr wichtiges Problem ist die Vitaminierung des Mehles, bzw. des Brotes, dem drei Vorträge gewidmet sind. Die Frage wird in allen ihren Aspekten diskutiert und es besteht grundsätzliche Übereinstimmung darüber, daß in einer gemischten Kost bei überwiegendem Genuß von dunklem Brot eine Vitaminierung nicht erforderlich ist. Andererseits muß befürchtet werden, daß mit zunehmendem Weißbrotverzehr eine ungenügende Versorgung mit Vitaminen der B-Gruppe doch eintreten könnte, so daß der Frage der Vitaminierung die nötige Beachtung geschenkt werden sollte.

Eine dritte Gruppe von Themen befaßt sich mit der Bedeutung des Brotes für die Diätetik. Diätbrot hat die Aufgabe, in bestimmten Krankenkostformen das normale Brot zu ersetzen; seine Herstellung muß auf die jeweiligen Stoffwechselbedürfnisse abgestimmt sein.

Das Buch ist sehr vielseitig und reich an interessanten Feststellungen, auf die es nicht möglich ist, hier einzeln hinzuweisen. Dem Leser wird ein sehr gutes Gesamtbild über die gegenwärtige Lage auf dem Brotsektor vermittelt. Die Beiträge sind sowohl für den Wissenschaftler als auch für den Praktiker außerordentlich aufschlußreich.

E. Lauber

«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. Volume III, IV + 170 pages, 16 figures et 13 tables (1963). DM 22.—

Le volume III de cette revue dont nous avons déjà parlé dans un précédent fascicule des «Travaux» (voir fascicule 4) contient 3 articles se rapportant, le

premier, au métabolisme des herbicides dans les plantes et dans le sol (p. 1–18), et le deuxième, à l'échantillonnage des récoltes et à la préparation des échantillons en vue de l'analyse des résidus (p. 19–34). Cet article est particulièrement digne d'intérêt pour ceux à qui incombe le contrôle des résidus de pesticides dans les récoltes de légumes et de fruits.

Le troisième article (p. 35–163) est d'un développement inusité dans les deux premiers volumes. Cet article qui traite de plusieurs sujets, il est vrai, en relation étroite entre eux, nous semble un peu sortir de la concision dans laquelle cette revue se propose de demeurer. Il s'agit, dans ce chapitre, de l'examen des problèmes concernant, d'une part, l'application et la pulvérisation des pesticides et les facteurs qui ont une influence sur la formation du dépôt et la pénétration des pesticides dans les plantes, et d'autre part, la persistance des pesticides.

A. Miserez

Handbuch der Veröffentlichungen über Molkereihilfsstoffe von M. E. Schulz

(Manuale Lactis, II. Folge, Klasse 8), 584 Seiten, 1961, Halbleinen, Oktav-Format, DM 62,—, Verlag Hans Carl, Nürnberg

Der vorliegende Teilband Klasse 8, II. Folge des Handbuches der milchwirtschaftlichen Weltliteratur ergänzt die Literaturzusammenstellung über Molkereihilfsstoffe der Folge I, die 1948/1949 erschienen ist. Obwohl auch diese Sammlung im Hinblick auf die schnelle technische Entwicklung ergänzungsbedürftig bleiben muß, verschafft sie doch eine ausreichende Literaturübersicht über folgendes Stoffgebiet:

Stoffgruppe	Anzahl Literaturstellen	Zahl Referate
80 Hilfsstoffe (allgemein)	140	121
81 Wasser	65	55
82 Öle und Fette	121	102
83 Brennstoffe	12	11
84 Reinigung und Desinfektion	639	519
85 Verpackungsmaterial	644	517
86 Enzympräparate	133	117
87 Lebensmittelzusätze	379	351
88 Fremdstoffe	353	282
89 Wirtschaftsfragen	34	30

Da die Literatur über Molkereihilfsstoffe sehr verstreut und damit schwer zugänglich ist, erfüllt die vorliegende Sammlung eine wichtige Funktion: Sie erleichtert den Molkereibetrieben die Aufgabe, die technische Entwicklung zu verfolgen und sich der wirtschaftlich und hygienisch vorteilhaftesten Hilfsstoffe zu bedienen. Besonders wertvoll ist diese Literatursammlung auch für alle, die in der Beratung und in der Lebensmittelkontrolle tätig sind.

E. Flückiger

Bei der Redaktion liegen folgende Arbeiten vor:

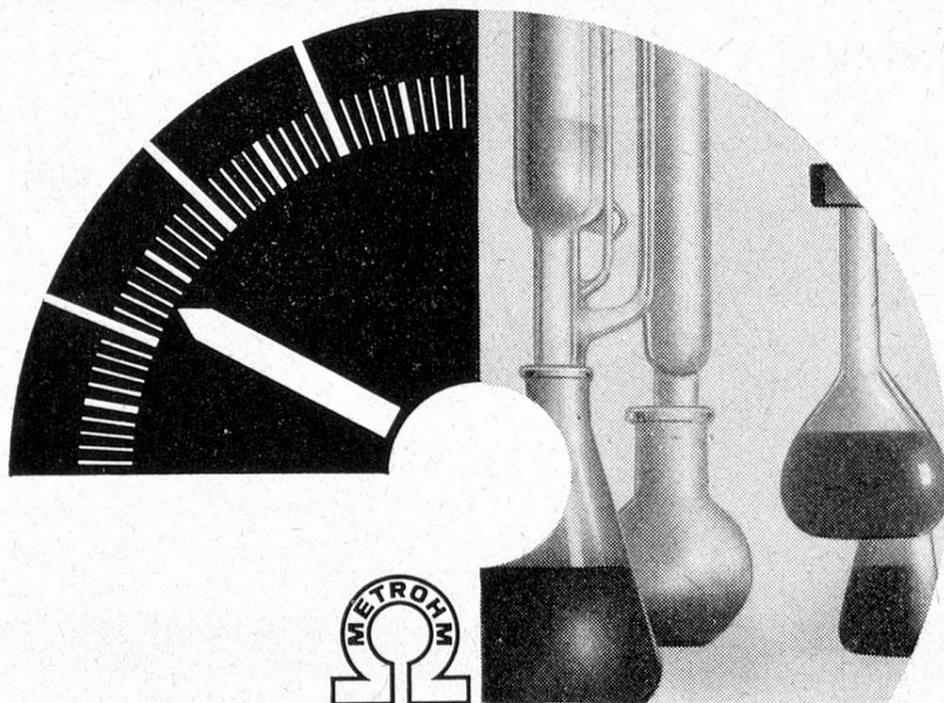
Travaux reçus par la rédaction:

- J. Solms*, La Tour-de-Peilz/VD: «Über die Bestimmung von Purin 5'-Nucleotiden mit Carbazol»
- D. Gsell*, Basel: «Vergleichende Untersuchungen über die Ernährung in verschiedenen Gebieten der Schweiz. – III. Ernährungs- und Gesundheitszustand in Bruson/Bagnes (Wallis)»
- R. Rutishauser*, Schweizerhalle: «Verluste von Kaliumjodid (KJ) in feuchtem Salz»

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.

messen in der Chemie



pH,
Redoxpotential
Leitwert

Automatische
Titriergeräte
Polarographen

Abwasser-
neutralisation
und Entgiftung

Metrohm AG
Herisau

Schweiz
Tel. 071.51884