

Die Erhaltung der Lebensmittel [Josef Schormüller]

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

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **56 (1965)**

Heft 6

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.

Bücherbesprechungen

Die Erhaltung der Lebensmittel

von Prof. Dr. *Josef Schormüller*, Direktor des Institutes für Lebensmittelchemie und Lebensmitteltechnologie der Technischen Universität Berlin

1966. Mit 237 Abbildungen und 154 Tabellen

XXVII, 927 Seiten. Geheftet DM 131.—. Ganzleinen DM 139.—

Stuttgart: Ferdinand Enke Verlag

Das Buch ist mehr als eine neue Fassung des im Jahre 1941 erschienenen Werkes von Prof. Dr. *W. Diemair*. Professor *Schormüller* schreibt in seinem Vorwort: «Das vorliegende Buch versucht, die wichtigsten und praktisch bedeutungsvollsten Verfahren zur Erhaltung der Lebensmittel nach dem heute bekannt gewordenen Wissensstand zu schildern. Darüber hinaus wurde das Verhalten einzelner Lebensmittelkomponenten im Rahmen der beschriebenen Prozesse dargestellt, wobei biochemisch-dynamischen Gesichtspunkten weitgehend Raum zu gönnen war, da ohne eine derartige Betrachtungsweise viele der anfallenden Fragen unlösbar erscheinen. Manche der angeschnittenen Probleme sind noch nicht geklärt, andere Verfahrensgänge wecken nur noch historisches Interesse, doch wurde auf ihre Schilderung nicht verzichtet, denn der beste Weg zu Fortschritten in der hier abgehandelten Technologie der Lebensmittelerhaltung liegt sicherlich darin, die Grundlagen der Prozesse zu kennen und um ihre Entwicklung zu wissen.» Besser kann man es nicht sagen und das Buch hält in vortrefflicher Art, was im Vorwort versprochen. Es ist in drei Hauptteile unterteilt, nämlich:

I. Physikalische Verfahren (698 Seiten);

II. Chemische Verfahren (157 Seiten);

III. Die Verpackung der Lebensmittel (32 Seiten).

Der erste Teil enthält folgende Kapitel: Sterilisieren und Pasteurisieren / Kühl- und Gefrierverfahren / Das Trocknen der Lebensmittel / Die Gefriertrocknung von Lebensmitteln / Das Eindicken / Lebensmittelerhaltung durch Filtration und durch Raffination / Die Behandlung von Lebensmitteln mit Ultraviolettstrahlen / Die Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen (38 Seiten) / Die Lagerung unter Schutzgasen / Infrarot-, Hochfrequenz- und Ultraschallbehandlung von Lebensmitteln / Weitere physikalische Verfahren.

Der zweite Teil enthält die Kapitel: Das Salzen / Die Pöckelung / Das Räuchern / Enzymatische Säuerung / Das Zuckern / Einlegen in Alkohol / Das Einlegen in Säuren / Eierkonservierung in Flüssigkeiten / Chemische Zusatzstoffe

in der Lebensmittelerhaltung (48 Seiten; es werden lediglich die chemischen Konservierungsstoffe, die Antioxydantien und die Überzugsmittel besprochen). Im dritten Teil findet man die Kapitel: Allgemeine Gesichtspunkte / Die einzelnen Verpackungsmittel / In Folien verpackte Lebensmittel / Verkaufspackungen.

Ein Sachregister von 27 Seiten beschließt das klar und auf gutem Papier gedruckte Buch.

Die zahlreichen Literaturzitate sind erfreulicherweise nicht auf Europa begrenzt und ihre größte Zahl ist neueren Datums (bis Ende 1963, teilweise auch noch 1964).

Wir müssen Prof. *Schormüller* für diese große Arbeit und dieses schöne Werk dankbar sein. Er hat eine sehr wertvolle, auf den heutigen Stand der Technik gebrachte Darlegung der verschiedenen Verfahren zur Erhaltung der Lebensmittel verfaßt; sein Buch kann den Organen der Lebensmittelkontrolle, allen Lebensmittelchemikern und -Technologen, sowie der Lebensmittelindustrie empfohlen werden. Der Preis des Buches mag dem Einzelnen etwas hoch scheinen; verglichen mit dem Gebotenen ist er aber sicher nicht übersetzt.

M. Mottier, Bern

Neuerscheinung und Übersetzung

Das führende Buch «Chimie et toxicologie des plastiques» von *René Lefaux* ist übersetzt und vom Kraußkopf Verlag, Lessingstraße 12—14, 65 Mainz, in deutscher Sprache unter dem Titel «Chemie und Toxikologie der Kunststoffe» herausgegeben worden. Es kann jedermann, der sich mit Kunststoffen zu befassen hat, bestens empfohlen werden. S. 545. Preis Fr. 97.90.