

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 58 (1967)

Heft: 2

Buchbesprechung: Nachweis und Bestimmung von Konservierungsstoffen in Lebensmitteln [W. Diemair, W. Postel]

Autor: Mottier, M.

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: 08.02.2025

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

Buchbesprechung

«*Nachweis und Bestimmung von Konservierungsstoffen in Lebensmitteln*»

von Prof. Dr. W. Diemair und Oberchemiker Dr. W. Postel. Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft m. b. H. 1967. 255 S. 20 Abb. Geb. DM 58.—.

Auf Grund einer kritischen, praktischen Nachprüfung zahlreicher Arbeitsvorschriften haben die Verfasser eine Auswahl von Methoden getroffen, welche der Untersuchung von chemisch konservierten Lebensmitteln dienen.

Das Buch umfaßt in seinem 1. Teil (21 S.) einen übersichtlichen Analysengang für den qualitativen Nachweis der gebräuchlichsten Konservierungsstoffe, dem eine mikrobiologische Methode, der Gärtest, vorangestellt wurde. Der 2. Teil (196 S.) des Buches befaßt sich eingehend mit den Nachweis- und Bestimmungsmethoden für die einzelnen Konservierungsstoffe. Der Anhang (16 S.) enthält eine tabellarische Uebersicht über die in der Bundesrepublik Deutschland zugelassenen Konservierungsstoffe sowie eine Aufstellung über die Reinheitsanforderungen, die an Konservierungsstoffe zu stellen sind. Den Abschluß bilden ein Literaturverzeichnis (13 S.), ein Sachverzeichnis und eine zusammenfassende und wertvolle Tabelle über den Analysengang zum Nachweis der gebräuchlichsten Konservierungsstoffe. Die besprochenen Konservierungsstoffe sind die folgenden:

Borsäure und ihre Derivate, Chlor und chlorhaltige Verbindungen, Fluorwasserstoffsäure, Natriumnitrit, Ozon, schweflige Säure, Silber, Stickstoffoxide, Wasserstoffperoxid, Ameisensäure, Benzoesäure, p-Chlorbenzoesäure, p-Hydroxybenzoesäure und ihre Ester, Dehydracetsäure, Monobromessigsäure und ihre Ester, Monochloressigsäure, Propionsäure, Pyrokohlensäurediäthylester, Salicylsäure, Sorbinsäure, Diphenyl, o-Phenylphenol, Diphenylamin, Formaldehyd und formaldehydabgebende Stoffe, Thioharnstoff und quaternäre Ammoniumverbindungen.

Bei jedem Konservierungsstoff findet man im allgemeinen folgende Abschnitte: Formel, natürliches Vorkommen, Anwendung, Nachweis (je nachdem in verschiedenen Lebensmitteln), Bestimmung und Literaturhinweise, wobei der Text durch seine Organisation und Klarheit hervorsteicht. Moderne Methoden, darunter auch verschiedene aus unseren «Mitteilungen», werden angegeben.

Den Verfassern und dem Verlag müssen wir für dieses schöne und praktische Werk dankbar sein. Den Lebensmittelchemikern, der Lebensmittelindustrie und den Organen der Lebensmittelkontrolle kann es wärmstens empfohlen werden; ihnen allen wird es sicher gute Dienste erweisen.

M. Mottier, Bern