

# Buchbesprechungen

Autor(en): **Lauber, E. / Mottier, M.**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **58 (1967)**

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.

2. *Rajzman A.*: Les résidus de diphenyle dans les agrumes. *Residue Reviews* **8**, 1—73 (1965).
3. *Hazleton L. W.*: Report of Investigations on diphenyl. Part D. Hazleton Laboratoires, Falls Church, Virginia 1956.
4. *Souci S. W.*: Die Behandlung von Citrus-Früchten. In *Lebensmittelforschung und Fremdstoffprobleme in USA*. München: Dtsch. Forschungsanstalt für Lebensmittelchem. (1959).
5. *Ibloff N. L.* und *Kalitzki M.*: Ueber Konservierungs- und Schonungsmittel sowie Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln bei Importobst. *Diese Mitt.* **52**, 321 bis 339 (1961).
6. *Souci S. W.*: Ueber die chemische Behandlung von Citrusfrüchten unter besonderer Berücksichtigung des Verfahrens zum Schutz gegen Verderb. *Diese Mitt.* **57**, 43—65 (1966).
7. *Kufferath J.* et *Motquin A.*: Le traitement des agrumes par les fongicides. *Académie Royale des Sciences d'Outre-Mer. Bulletin des Séances* 1966—2, p. 328—354.
8. *Rajzman A.*: The quantitative micro-determination of diphenyl in citrus fruit. *Analyst.* **88**, 117—124 (1963).
9. *Rajzman A.*: Diphenyl Residues found in Citrus fruit in Israel during the citrus seasons 1958/59 to 1964/65, 1—29, Appendix 24 tables. The Volcani Institute of Agricultural Research. Div. of Scientific Publications. Pamphlet No. 105. Rehovot, Israel (1966).

## Buchbesprechungen

*Lebensmittel-Tabellen für Nährwertberechnung*  
von Prof. Dr. S. Walter Souci und Dr. Hans Bosch

Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, München  
Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft m. b. H. 1967  
315 Seiten, Kunststoffeinband, DM 27.50

Diese Tabellen sind eine gekürzte Fassung des von der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, München, im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten veröffentlichten Tabellenwerkes über die Zusammensetzung der Lebensmittel.

Als Einführung werden einige Erläuterungen über den Nährstoffbedarf der Hauptbestandteile und der Mineralstoffe gegeben. Den eigentlichen Lebensmitteltabellen sind folgende vier Tabellen vorangestellt:

Empfehlungen für die tägliche Nährstoff- und Kalorienzufuhr — Empfehlungen für die tägliche Eiweiß-, Fett-, Kohlenhydrat- und Kalorienzufuhr für Personen verschiedenen Gewichts — Mehrbedarf an Kalorien bei körperlicher Tätigkeit — Idealgewicht Erwachsener nach dem 25. Lebensjahr.

Die Lebensmitteltabellen enthalten Angaben über die Hauptbestandteile (Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate), Mineralstoffe (Natrium, Kalium, Calcium, Phosphor, Eisen) sowie die wichtigsten Vitamine (A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, C und Niacin). Ferner werden der Energiegehalt der Lebensmittel in Kalorien und der durchschnittliche Abfall der käuflichen Rohware angegeben. Die angeführten Zahlen beziehen sich auf die Gewichtseinheiten 10—100 g, bzw. 100—1000 g des eßbaren Anteils. Im zweiten Teil der Tabellen sind die Angaben auf die käufliche Rohware bezogen. Für jedes Lebensmittel wird eine eigene Seite verwendet. Diese Ausweitung der Tabellen ermöglicht es, die Nährstoffe für jede Gewichtsmenge abzulesen oder auf einfache Weise zu berechnen.

Das vorliegende Buch wird sowohl dem Wissenschaftler als auch insbesondere dem Praktiker wertvolle Dienste leisten. Wer sich speziell mit der Aufstellung und Berechnung von Kostformen und Diätplänen zu befassen hat, wird hier Analysendaten finden, die nach modernen Analysemethoden erhalten wurden und die sich auf die wichtigsten bei uns im Handel befindlichen Lebensmittel beziehen.  
E. Lauber, Bern

«Handbuch der Lebensmittelchemie»

Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, New York

Band II, 1. Teil:

«Analytik der Lebensmittel: physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungsmethoden». 1965. 944 Seiten, 539 Abbildungen. Gebunden DM 236.— (bei Verpflichtung zur Abnahme des gesamten Handbuches Subskriptionspreis, gebunden DM 188.80).

Band II, 2. Teil:

«Analytik der Lebensmittel: Nachweis und Bestimmung von Lebensmittel-Inhaltsstoffen». 1967. 1552 Seiten, 162 Abbildungen. Gebunden DM 389.— (Subskriptionspreis gebunden DM 311.20).

Das klassische, unter der Leitung von *A. Bömer*, *A. Juckenack* und *J. Tillmans* veröffentlichte «Handbuch der Lebensmittelchemie» erschien im Verlag Springer zwischen 1933 und 1942). Es ist also begrüßenswert, daß derselbe Verlag an eine Neuauflage dieses Werkes geschritten ist, denn die Lebensmittelchemie hat im letzten Vierteljahrhundert sehr große Fortschritte gemacht. Das neue «Handbuch der Lebensmittelchemie» wird von *L. Acker*, *K.-G. Bergner*, *W. Die-mair*, *W. Heimann*, *F. Kiermeier*, *J. Schormüller* und *S. W. Souci* herausgegeben.

Im ersten Teil des zweiten Bandes wird der Reihe nach folgendes besprochen: Probenahme; Dichte; Viscosität; Ultrazentrifuge; Ultrafiltration; Dialyse und Elektrodialyse; Oberflächenspannung und Adsorptionserscheinungen; Schmelzpunkt und Siedepunkt; Löslichkeit; Calorimetrie; pH-Messung; Redox-Potential; Konduktometrie und Dielektrometrie; Emissionsspektralanalyse; Flammenphotometrie; Messung der Lichtabsorption; Farbtonmessung; Lumineszenzanalyse; Op-

tische Polarimetrie; Interferometrie; Polarographie; Chromatographische Verfahren, 172 Seiten (Papier-, Säule-, Dünnschicht- und Gas-Chromatographie); Elektrophorese; Multiplikative Verteilung; Nachweis von Radionucliden in Lebensmitteln, 29 Seiten; Mikroskopie; Das mikroskopische Präparat; Eichung von Meßgeräten; Refraktometrie; Nephelometrie.

Im zweiten Teil dieses 2. Bandes findet man folgende Abschnitte: Wasserbestimmung; Mineralstoffe inkl. Spurenelemente; Elementaranalyse; Stickstoffverbindungen; Serologische Methoden zur Untersuchung von Proteinen; Enzyme; Kohlenhydrate; Pektinstoffe; Bestimmung der Zellulose und anderen Zellwandbestandteilen; Alkohole; Aldehyde und Ketone; Vitamine, Provitamine und Carotinoide; Konservierungsstoffe, 74 Seiten; Antioxydantien; Schädlingsbekämpfungsmittel-Rückstände in Lebensmitteln, 73 Seiten; Weitere fremde Stoffe (Verdickungs-, Binde- und Geliermittel, Stabilisatoren; Emulgatoren, 32 Seiten; Fremde Stoffe, die aus Kunststoffen auf Lebensmittel überwandern, 23 Seiten; Ueberzugsmittel); Funktionelle Gruppenanalyse; Statistische Auswertung von Analyseergebnissen, 52 Seiten; Farbstoffe, 108 Seiten; Organische Säuren.

Die bloße Erwähnung der verschiedenen Abschnitte gibt schon eine Idee der Reichhaltigkeit des Inhaltes dieser beiden Bände, eine Reichhaltigkeit, die der detaillierten Besprechung im Wege steht. Es genügt festzustellen, daß zahlreiche bekannte Fachleute sowohl für die Behandlung der physikalischen und der physikalisch-chemischen Untersuchungsmethoden als für diejenige der Lebensmittel-Inhaltsstoffe gewonnen wurden, was eine sachlich sehr eingehende und zuverlässige Behandlung der Materie sichert. Die Ausstattung dieser beiden Bände macht dem Verlag Ehre. Zusammenfassend kann man diese Teile 1 und 2 des zweiten Bandes des «Handbuches der Lebensmittelchemie» allen empfehlen, die mit der Untersuchung der Lebensmittel zu tun haben. Der Preis mag für den Einzelnen etwas hoch erscheinen, ist aber durch das Gebotene berechtigt. M. Mottier

## Studienreise nach Israel

Innerhalb der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie wird — sofern nicht Ereignisse höherer Gewalt dies verhindern — zum 4. Mal eine Studienreise ins Ausland für unsere Mitglieder und ihre Angehörigen arrangiert. Als Zeit von Hin- und Rückflug ist der 20.—30. März 1968 vorgesehen und als Standort Tel Aviv.

Besucht werden Hochschul-Institute und Industrien im ganzen Lande. Die Kosten werden Fr. 1200.— nicht übersteigen bei einer Beteiligung von total 15 Personen.

Wir bitten weitere Interessenten um ihre sofortige Anmeldung an das EGA, Bollwerk 27, Bern, wobei Sie Ihre besonderen Wünsche vermerken wollen. Ein provisorisches Programm wird Ihnen dann zugestellt.