

Buchbesprechungen

Autor(en): **Strahlmann, B. / Lauber, E.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **61 (1970)**

Heft 2

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.

Buchbesprechungen

Edible Oils and Fats

Dr. Norman E. Bednarczyk

Food Processing Review No. 5. Noyes Development Corporation, Park Ridge, N. J. und London 1969. 403 Seiten, 34 Abbildungen. Demy 4to, broschiert US \$ 35.—

228 Patente, die zwischen 1960 und 1969 in den USA auf dem Gebiet der Verarbeitung von Speiseölen und Fetten erteilt wurden, werden in diesem Band ausgewertet und ausführlich mit Abbildungen wiedergegeben. Die Verbesserung der Anwendungseigenschaften flüssiger plastischer Backfette durch Zusätze insbesondere von Emulgatoren und andere Verfahren nimmt den ersten Abschnitt ein. Im zweiten Abschnitt folgen Margarine und Streichfette betreffende Patente, die Umesterungen, Zusätze von mehrfach ungesättigten Fettsäuren, Antispritzmitteln und anderen Stoffen für verschiedene Anwendungszwecke zum Inhalt haben. Salatöle und Mayonnaisen werden vor allem mit Zusätzen gegen ein Auskristallisieren des Fettes in der Kälte und zur Stabilisierung der Emulsionen und des Aromas versetzt. Fritier- und Kochfette lassen sich ebenfalls durch Zusätze gegen Zersetzung und Spritzen präparieren und durch geeignete Vorrichtungen besser ausnützen. In weiteren Kapiteln werden die Verarbeitungsmethoden der Hartfette durch fraktionierte Kristallisation, Umesterung, Hydrierung usw. und die Verarbeitung von Ölen beschrieben. Neuere Antioxydantien und Stabilisatoren, ferner Emulgatoren und Emulsionsformen wie Trockenemulsionen sind durch zahlreiche Beispiele belegt. Die Verarbeitung von Erdnußbutter, deren Stabilisierung, Anreicherung mit Protein usw., und die Herstellung und Stabilisierung von Schokoladeerzeugnissen bilden den Abschluß dieses informativ wertvollen Buches.

B. Strahlmann

Aromatics, Manufacture and Derivatives

Marshall Sittig

Chemical Process Review No. 17. Noyes Development Corporation, Park Ridge, New Jersey (USA) und London 1968. 232 Seiten. US \$ 35.—

Die Broschüre schöpft aus der US-Patent- und Uebersichtsliteratur Daten über die Produktion der wichtigsten aromatischen Kohlenwasserstoffe. Für jeden Prozeß werden die Ausgangssubstanzen und die verschiedenen Reaktionsbedingungen usw. gesondert aufgeführt. Die ersten Kapitel behandeln die Produktion, die Trennung und die Reinigung der Aromate. Dann folgen verschiedene Reaktionen wie die Alkylierung, Dealkylierung, Dimerisierung, Isomerisierung, Hydrierung, Sulfonierung, Nitrierung und Chlorierung. Neben der Darstellung des Phenols wird

die des Styrols ausführlicher gebracht. Als Ausgangsprodukt für Kunststoffe, die auch zur Verpackung von Lebensmitteln dienen, müssen an das Styrol besondere Anforderungen gestellt werden. Das Buch gibt einen guten Einblick in die Verfahren der großtechnischen Chemie, die eine weitreichende Auswirkung haben und daher dem Werk eine weite Verbreitung sichern. B. Strahlmann

Cereal Science

Samuel A. Matz

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn. 1969. 8 Kapitel, VII, 241 Seiten mit 49 Abbildungen und 54 Tabellen. US \$ 13.00, Ausland \$ 14.00.

Die von verschiedenen Fachautoren verfaßten Kapitel geben einen Ueberblick über die wichtigsten Getreidearten. Ueber Weizen, dessen Arten, Produktion, Qualitätsbestimmung usw. berichtet J. A. Shellenberger. Die Eigenschaften von Mais — auch die von Popcorn — und in einem weiteren Kapitel von Hafer bringt S. A. Matz. Die Gerste und die Erfordernisse zur Malzbereitung beschreibt A. D. Dickson, während der Beitrag über Roggen von H. L. Shands stammt. Die an Bedeutung gewinnende Hirse wird recht kurz von N. W. Kramer und S. A. Matz behandelt. H. M. Beachell und S. A. Matz gehen im Kapitel über Reis auch auf die verschiedenen Produktionsstätten ein. Da die für die Verhältnisse in den USA wichtigsten Getreidearten Gegenstand der Hauptkapitel sind, widmet sich das Schlußkapitel von S. A. Matz den in den USA seltener angebauten Arten von Hirse, wildem Reis, Reisgras und Hiobstränen. Die knapp gehaltenen Kapitel sind am Schluß mit Literatur versehen und sind daher als Einführung in das große Gebiet der «Cereal Science» dienlich. B. Strahlmann

Practical Baking

William J. Sultan

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn. 1969. 32 Kapitel, XII, 492 Seiten mit 476 Abbildungen. US \$ 15.—, Ausland \$ 16.—.

Das «know how» der amerikanischen Backkunst vermittelt dieses auf die Praxis zugeschnittene und mit vielen Rezepten versehene Buch, das in seiner vorliegenden zweiten Auflage einen erweiterten Anhang aufweist. Der erste Teil des Buches beschreibt die zum Backen nötigen Ingredienzen und deren Funktion in der Bäckerei — zunächst die verschiedenen Zuckerarten, dann Backfette, Eier, Weizenmehl, Milch, Hefe, Salz, Aromen und Gewürze, Kakao und Schokolade sowie chemische Triebmittel. Dem Altbackenwerden des Gebäckes ist ebenfalls ein

besonderes Kapitel gewidmet. Das Kapitel über die wichtigsten Arbeitsgänge bei der Brotbereitung, u. a. dem Kneten, Treiben, Teilen, Formen und Backen des Teiges, leitet den Abschnitt über die Darstellung der verschiedenen Brot- und Brötchensorten ein. Auch die Abschnitte über Hefebackwaren, Biskuits, Pies, Kuchen und Kleingebäck sind sehr eingehend mit Rezepten und z. T. illustrierten Anleitungen versehen. Hinweise auf weitere Informationsquellen und ein Register beschließen dieses vielseitig gehaltene «Backbuch».

B. Strahlmann

Kleberforschung — Ein historisch-wissenschaftlicher Versuch

Prof. Dr. M. Rohrlich

Verlag Moritz Schäfer, Detmold 1969. 51 Seiten mit 1⁵ Abbildungen und 13 Tabellen.
Kart. DM 14.50.

Die über 200jährigen Bemühungen auf dem Gebiet der Kleberforschung, die durch die Fortschritte der Proteinchemie in ein besonders aktuelles Stadium getreten sind, werden in dieser Arbeit zusammenfassend betrachtet. Historisch-wissenschaftlich wird ein knapper, mit Literatur bereicherter Ueberblick über wesentliche Stationen dieses Forschungsgebietes gegeben. Möge diesem beachtenswerten Versuch einmal eine umfassende Darstellung folgen!

B. Strahlmann

Faktoren der Preisbildung für Getreide und Wein in der Zeit von 800 bis 1350

Dr. Hans-Jürgen Schmitz

Quellen und Forschungen zur Agrargeschichte, Band 20. Gustav Fischer Verlag, Stuttgart 1968. VIII, 134 Seiten mit 8 Abbildungen. Ganzleinen DM 38.—.

Die Faktoren, die eine Versorgung mit den charakteristischen Lebensmitteln des Mittelalters, Wein und Getreide, bedingten, sind in dieser Arbeit aus zeitgenössischen Chroniken zusammengestellt worden. Gestützt auf die Quellen werden die Schwierigkeiten der damaligen Vorratshaltung aufgedeckt. Manchmal fehlte es bei überreicher Traubenernte nur an Fässern, um den Wein zu bergen. Die Nachrichten über Hungersnöte zeigen eine fast vollkommene Abhängigkeit vom jeweiligen Ausfall der Getreideernten. Dieses gut dokumentierte Werk offenbart die Ernährungsverhältnisse in damaliger Zeit und ist daher allen an der Geschichte der Ernährung und der Lebensmittel Interessierten zu empfehlen.

B. Strahlmann

Quality Control in the Food Industry

S. M. Herschdoerfer (Hrsg.)

Academic Press, London und New York 1968. Vol. 2, XIII, 440 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. 110 s.

Nach dem ersten mehr allgemein gehaltenen Band über die Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie bietet dieses Werk Uebersichten über die Qualitätsanforderungen an die wichtigen Rohstoffe Wasser, Milch, Mehl, Fleisch, Fisch und Fett und an deren Verarbeitung. Die einzelnen Abschnitte sind von verschiedenen Autoren verfaßt und mit Literaturangaben versehen. Ueber das Wasser sowohl als Trinkwasser als auch in einigen Zweigen der Lebensmittelproduktion berichten R. C. Hoather und E. English, über Milchprodukte J. G. Davis, über Mehl und Brot A. J. Amos, über Backwaren J. H. Bushill, über Fleisch E. F. Williams, über Fisch C. L. Cutting und R. J. Spencer und über Speisefette und Oele A. P. Van Der Vet. Das Autorenregister bringt neben der Seitenzahl auch die Nummer des Literaturzitates; es wird von einem Sachregister gefolgt. Das Buch bietet keine Sammlung von Analysenvorschriften, sondern die verschiedenen, die Qualität beeinflussenden Faktoren, die bei der Produktion auftreten können, werden möglichst vielseitig diskutiert. Obgleich die vielen Informationen oft knapp gehalten sind, vermitteln sie doch einen Einblick in die komplexen industriellen Verhältnisse.

B. Strahlmann

Tiefgefrorene Lebensmittel

von Dr. *Karl Herrmann*

Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg, 1970. 249 Seiten, 34 Abbildungen, 26 Tabellen.
DM 45.—.

In der Schriftenreihe «Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung» veröffentlicht Dr. Karl Herrmann, ao. Professor an der Technischen Universität Hannover, als Band 12 einen Beitrag über das Gebiet der tiefgefrorenen Lebensmittel.

Im ersten Kapitel werden grundsätzliche Fragen der Qualität und der damit zusammenhängenden chemischen und physikalischen Veränderungen beim Tiefgefrieren und bei der Tiefgefrierlagerung von Lebensmitteln behandelt. Im zweiten Kapitel wird auf die mikrobiologische Beschaffenheit, die Keimgehalte sowie den Verderb von tiefgefrorenen Lebensmitteln eingegangen. Ueber die Technologie tiefgefrorener tierischer Lebensmittel (Fisch, Geflügel, Fleisch und Fleischwaren, Milch und Milchprodukte sowie Eier und Eierprodukte) wird in einem weiteren Kapitel ausführlich berichtet. Ein vierter und fünfter Abschnitt befassen sich mit Problemen der Tiefgefrierung von pflanzlichen Lebensmitteln (Gemüse und Obst)

und Fertigprodukten. Die Besprechung von Backwaren und Speiseeis mußte auf das Wesentlichste beschränkt werden. Der letzte Teil des Bandes ist der Qualitätsprüfung und Untersuchung tiefgefrorener Lebensmittel sowie lebensmittelrechtlichen Bestimmungen gewidmet.

Der vorliegende Band vermittelt allen Lesern eine wertvolle Einführung in das zunehmend wichtige Gebiet tiefgefrorener Lebensmittel. Das Werk ist sowohl zur Verwendung in der Praxis als auch zum Gebrauch im Unterricht an Fachschulen gedacht. Unter Anführung der wichtigsten Literatur werden in klarer Darstellung und auf wissenschaftlicher Grundlage die wichtigsten Probleme des Tiefgefrierens von Lebensmitteln besprochen.

E. Lauber

Schweizerisches Lebensmittelbuch Zweiter Band, deutsch

Anfang 1971 gelangt die 5. Lieferung zum Versand. Sie enthält

Ergänzungen zur Einleitung

Kapitel 29 «Tafelgetränke, Limonaden»

31 «Bier»

34 «Essig und Säuren»

39 «Kellerbehandlungsmittel»

Die Redaktion