

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 62 (1971)

Heft: 1

Buchbesprechung: Buchbesprechungen

Autor: Strahlmann, B.

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>

Buchbesprechungen

Sorghum Production and Utilization

Major Feed and Food Crops in Agriculture and Food Series

Joseph S. Wall und William M. Ross (Hrsg.)

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 670, Westport, Conn. 1970. 19 Kapitel, X, 702 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. USA \$ 30.00, Ausland \$ 31.00.

31 Autoren geben in 19 Kapiteln ein weitgespanntes Bild über die Hirse und ihre vielseitige Verwendung, deren Anbau sich weiter ausweitet. Der erste Abschnitt befaßt sich mit den verschiedenen Sorten, der Morphologie, der Züchtung usw. In dem von J. S. Wall und Ch. W. Blessin verfaßten Kapitel über die Zusammensetzung von Pflanze und Korn finden sich wertvolle Angaben über vorkommende Kohlenhydrate, Proteine (u. a. Kafirin [Prolamin]), Lipide, ferner Flavonoide, Glycoside, Lignin usw. und schließlich auch Carotinoide, Vitamine, Wachstumsstoffe, Mineralstoffe und Enzyme. Der nächste Abschnitt schildert den Anbau der Hirse in den USA, in Afrika und in Asien. Er schließt auch Kapitel über Schäden an den Pflanzungen und Körnern durch Krankheiten und Insekten mit ein. Weiter wird die Verwendung der Pflanze als Viehfutter, zur Gewinnung von Sirup und Zucker, ferner der Broomcorn-Pflanzen als Besenreisig dargestellt. Der letzte Abschnitt widmet sich dem Korn, dessen Trocknung, Lagerung, Verwendung als Futter für Wiederkäuer, Geflügel und Schweine, den Trocken- und Naßmahlverfahren sowie der volkswirtschaftlichen und zukünftigen Bedeutung der Hirse in Forschung und Handel. Da jedes Kapitel am Schlusse mit Literatur versehen ist und das Sachregister eine schnelle Orientierung erlaubt, liegt hier ein Standardwerk über Hirse vor, das vielseitig Auskunft gibt und daher zu empfehlen ist.

B. Strahlmann

Die Antibiotika

Dr. Richard Brunner und Dr. Guido Machek (Hrsg.)

Verlag Hans Carl, Nürnberg

Band I: *Die großen Antibiotika*. 1. Teil: Allgemeiner Teil, Penicillin. XV, 619 Seiten mit 59 Abbildungen, 20 Tabellen und 11 Kurven. 2. Teil: Streptomycin, Chloramphenicol, Tetracycline. XVI, 658 Seiten mit 43 Tabellen und 28 Kurven. 1962. DM 149.—.

Band II: *Die mittleren Antibiotika*. XVI, 992 Seiten mit 27 Tabellen. 1965. DM 145.—.

Band III: *Die kleinen Antibiotika*, bearbeitet von Dr. Helga Blank und Dr. Helmo Struhal. VI, 796 Seiten. 1970. DM 118.—.

Die Antibiotika werden in dieser jetzt abgeschlossenen Monographie, deren Bände in größeren zeitlichen Abständen herausgegeben wurden, nach ihrer praktischen Bedeutung — obgleich man sich des zeitläufigen Wechsels einer solchen Klassierung bewußt war — in «große», «mittlere» und «kleine» Antibiotika un-

terteilt. Als «große» Antibiotika werden Penicillin, Streptomycin, Chloramphenicol und die Tetracycline angesehen, denen der zweiteilige erste Band gewidmet ist.

Im zweiten Band vereint sind die «mittleren» Antibiotika, die stofflich nach Lactonen (gebräuchlicher wäre «makrolide Antibiotika»), Aminosäuren und Oligopeptiden, Polypeptiden, Peptoliden, zuckerhaltigen Antibiotika und Polyenen in Gruppen zusammengefaßt sind. Auf die Polyacetylene, Tetracycline, Steroide, Chinone, Nitroverbindungen, sauerstoff-, stickstoff- und schwefelhaltigen Heterocyclen wird, bis auf das Cycloheximid, nur kurz verwiesen. Von den Antibiotika mit spezieller Struktur werden nur Griseofulvin und Xynthocillin ausführlicher behandelt.

Die «kleinen» Antibiotika, bei denen die chemische Gruppierung wegen der Mannigfaltigkeit und Vielartigkeit wieder aufgegeben wurde, sind im dritten Band in alphabetischer Einteilung zu finden. Die Unterteilung der jeweiligen einzelne Antibiotika oder Antibiotikagruppen beschreibenden Kapitel in Historie, Chemie und Eigenschaften, Gewinnung, Bestimmungsverfahren, Pharmakologie, pharmazeutische Präparationen und medizinische Anwendung konnte im letzten Band nicht mehr berücksichtigt werden.

Für den Lebensmittelchemiker von großem Interesse sind ebenfalls die allgemeinen und anwendungstechnischen Kapitel im zweiten Band: «Antibiotika in der Tierernährung», «Konservierung von Nahrungsmitteln durch Antibiotika», beide verfaßt von F. Rembold, und «Antibiotika im Pflanzenschutz» von E. Brandl. Dem Abschnitt über die Antibiotika in der Tierernährung wurden 1627 Literaturzitate beigegeben. Die Ausführungen über die Konservierung von Nahrungsmitteln sind kürzer gehalten, dafür aber übersichtlich und durch die angegebene Literatur (313 Zitate) bereichert.

Allen Kapiteln ist z. T. recht umfangreiche Literatur angefügt. Das deutschsprachige Werk, das durch Ergänzungen auf den neueren Stand gebracht wurde, bietet eine Fülle von Informationen, die einem breiten Leserkreis nützlich sind.

B. Strahlmann

Arzneimittelwirkungen

Ein Lehrbuch der Pharmakologie für Pharmazeuten, Chemiker und Biologen
Prof. Dr. Ernst Mutschler

Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart 1970. XVI, 477 Seiten mit 77 Abbildungen und graphischen Darstellungen, 78 Tabellen. Gr. —8°, Lw. DM 48.—.

Für den Naturwissenschaftler mit geringen medizinischen Grundkenntnissen erlaubt diese übersichtliche Darstellung eine rasche Orientierung. Im vorangestellten allgemeinen Teil werden recht summarisch die Bereiche der Pharmakologie und Toxikologie definiert, die Wirkungsbedingungen der Pharmaka hinsichtlich Applikation, Resorption, Verteilung, Biotransformation und Ausscheidung dargestellt, die Dosis- bzw. Konzentrations-Wirkungs-Beziehungen erläutert und zuletzt die Wirkungsmechanismen und Nebenwirkungen von Pharmaka aufgeführt.

In dem den Hauptteil bildenden speziellen Teil werden die auf das Nervensystem, die innersekretorischen Drüsen, den Kreislauf, die Niere, den Magen-Darm-Kanal wirkenden Substanzen sowie die essentiellen Substanzen wie Aminosäuren, Fettsäuren und Vitamine, jedoch nicht die Spurenelemente, ferner die Desinfektionsmittel und Chemotherapeutika behandelt. Der letzte Teil des Buches bringt eine Uebersicht über die wichtigsten Vergiftungen sowie eine Tabelle, in der neben den Giften Symptome und Therapie der Vergiftungen angeordnet sind. Im Anhang werden weiterführende Lehrbücher angegeben und verschiedene medizinische Fachausdrücke erklärt. So vermittelt dieses Buch prägnant und einprägsam wichtiges Grundwissen, das vielen dienlich ist. B. Strahlmann

Handbuch der Lebensmittelchemie

Herausgegeben von L. Acker, K.-G. Bergner, W. Diemair, W. Heimann, F. Kiermeier, J. Schormüller, S. W. Souci. Gesamtedaktion: J. Schormüller.

Band VI: Alkaloidhaltige Genußmittel, Gewürze, Kochsalz

Schriftleitung: J. Schormüller. Springer-Verlag, Berlin-Heidelberg-New York 1970. XXIV, 770 Seiten mit 265 Abbildungen. DM 248.—; US \$ 68.20 (Subskriptionspreis DM 198.40; US \$ 54.60).

Den alkaloidhaltigen Genußmitteln, dem Kaffee, dessen Ersatzstoffen, dem Tee, Tee-Ersatz, Mate, der Colanuß, dem Kakao und der Schokolade sowie dem Tabak, ist über die Hälfte der Seitenzahl dieses ansehnlichen Bandes gewidmet. Der von H. Streuli verfaßte Abschnitt über den Kaffee gibt u. a. einen gedrängten Ueberblick über Kaffeepflanze, Rohkaffee, insbesondere dessen chemische Zusammensetzung, den Röstkaffee, ferner den besonders behandelten Kaffee und die Extrakte. Die Kaffee-Ersatzstoffe und die an Bedeutung verlierenden Kaffee-Zusatzstoffe bearbeiteten H. Beitter und C.-H. Schröder, Tee und die mikroskopische Untersuchung von Tee J. Wurziger. Mit zahlreichen Abbildungen ist der Beitrag von K. Hummel über Tee-Ersatz, Mate und Colanuß versehen, ebenso der durch andere Kapitel getrennte Beitrag von H. Melchior über die mikroskopische Untersuchung von Kaffee, Kaffee-Zusatzstoffen und Kaffee-Ersatzstoffen und weitere über die mikroskopische Untersuchung von Kakao und schließlich auch Tabak. Recht instruktiv sind Kakao und Schokolade von H. Lange und A. Fincke beschrieben. Ueber Tabak und Tabakrauch berichtet R. Wahl.

Der andere Teil des Bandes ist im wesentlichen von K. Staesche mit einer umfassenden und mit vielen mikroskopischen Abbildungen geschmückten Abhandlung über verschiedene Gewürze bestritten. Uebersichtlich, wenn auch knapp, sind die Kapitel von K. Hermann über Genußsäuren, Gewürzessenzen und -auszüge, Ersatz- und Kunstgewürze, Aromen und Essenzen sowie über künstliche Süßstoffe und schließlich eingehender über den Essig. Das Kochsalz, vom verstorbenen G. Keussink geschildert, fügt sich dem Reigen ein, den K.-G. Bergner mit Hinweisen auf Bestimmungen im deutschen Lebensmittelrecht für

die lebensmittelrechtliche Beurteilung der verschiedenen erwähnten Stoffe beschließt.

Lebensmittelrechtliche Fragen und analytische Methoden werden in den größeren, einzelnen Stoffen gewidmeten Kapiteln behandelt. Die oft recht umfassend gegebene Literatur ist ausführlich und sorgfältig zitiert. Alles in allem reiht sich dieser Band in die kostbare Kette ein, deren Besitz von außerordentlichem Wert ist.

B. Strahlmann

Fruit Juice Technology

Milton Gutterson

Food Processing Review No. 15. Noyes Data Corporation, Park Ridge, New Jersey 1970. VII, 206 Seiten. US \$ 35.—.

Die wesentlichen Texte von fast 150 USA-Patenten, die seit 1948 auf dem Gebiet der Furchtsaftherstellung erteilt wurden, sind in diesem Band zusammengefaßt. Die Patente sind nach ihrem Inhalt geordnet. Zunächst werden die Patente gebracht, die sich mit den Herstellungstechniken u. a. von Citrus-, Apfel-, Frucht- und Tomatensäften, insbesondere mit der Extraktion, Separation von Saft und Pulpe, der Farbentwicklung usw., befassen. Zu einer weiteren Gruppe ist die Herstellung von Konzentraten zusammengestellt. Es folgen in weiteren Abschnitten Patente, die Stabilisierungsstoffe oder die Pasteurisierung, Entlüftung und Klärung zum Gegenstand haben. Unter den Trocknungsprozessen ist der Gefrier-trocknung ein besonderes Kapitel eingeräumt. Die Aromagewinnung sowie die Aromatisierung und sonstige Prozesse schildern die am Schlusse aufgeführten Patente. Diese wertvolle Sammlung, die durch das Inhaltsverzeichnis zugleich sachlich indexiert ist, macht die amerikanische Patentliteratur auch auf diesem in zunehmender Entwicklung begriffenen Gebiete leicht zugänglich und wird daher gebührende Beachtung finden.

B. Strahlmann