

Bücher = Livres

Autor(en): **Somogyi, J.C. / Hauser, E. / Strahlmann, B.**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **67 (1976)**

Heft 4

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.

Bücher - Livres

A Guide to the Vitamins — Their Role in Health and Disease

John Marks

MTP, Medical and Technical Publishing Co. Ltd., Lancaster 1975. £ 6.50.

Der «Guide to the Vitamins» von Marks ist eine vollständige Neubearbeitung seines früheren Buches über Vitamine. Es besteht aus drei Teilen.

Im ersten behandelt der Autor die ernährungsphysiologische Bedeutung der Vitamine im allgemeinen. In diesem Rahmen wird u. a. die Definition und die Einteilung der Vitamine, ihre wichtigsten biochemischen Funktionen, die Frage der Hypovitaminose und Vitaminmängel besprochen. Ferner geht er auf die Ursachen der Vitaminmängel, auf eine ausgeglichene Vitaminzufuhr und auf das Problem der Vitaminversorgung in Entwicklungsländern ein.

Im zweiten Teil werden die chemische Natur, Quellen, Bedarf, Stoffwechsel der einzelnen Vitamine sowie die Mangelerscheinungen bei Mensch und Tier und ihre therapeutische Verwendung sehr gut erörtert. Hervorzuheben ist, daß das Verständnis des Textes durch sehr gute schematische Zeichnungen und Tabellen wesentlich erleichtert wird.

Im dritten Teil des Buches werden unter dem Titel «Technische Aspekte» verschiedene Fragen, die mit der Verwendung der Vitamine zusammenhängen, besprochen. So wird die Art der Vitaminbestimmungen, die Feststellung des Vitaminstatus beim Menschen, die Verluste an Vitaminen infolge Lagerung und Zubereitung der Nahrungsmittel, um nur die wichtigsten Kapitel dieses Teiles zu nennen, diskutiert.

Im vorliegenden Buch gelang es Marks, viele recht komplizierte Fragen der Vitaminologie so darzustellen, daß sie auch von den Nicht-Wissenschaftlern — für die es in erster Linie geschrieben wurde — gut verstanden wird. Die neuesten Entwicklungen der Forschung auf diesem Gebiet sind nahezu ausnahmslos berücksichtigt. Das Buch kann Medizinstudenten, Ärzten, Chemikern, Diätassistentinnen und allen, die an Vitaminen interessiert sind, wärmstens empfohlen werden.

J. C. Somogyi

Fische und Fischerzeugnisse

W. Ludorff und V. Meyer

2. vollständig neubearbeitete Auflage von Prof. Dr. V. Meyer. Verlag Paul Parey, Berlin 1973. 309 Seiten mit 73 Abbildungen und 48 Tabellen. DM 74.—.

Die zweite Auflage des von W. Ludorff begründeten Werkes wurde um wesentliche Teile erweitert, insbesondere die lebensmittelchemischen Kapitel, die Beeinflussung von verpackten Fischen und Fischerzeugnissen durch das Verpackungsmaterial und die mikrobiologische Abteilung. Zu begrüßen ist auch die Anglie-

derung einer Systematik, Biologie, Anatomie und Morphologie der nutzbaren Wassertiere. Großer Raum wird der Verarbeitungstechnologie geschenkt, deren Beschreibung auf den neuesten Stand gebracht wurde.

Das Buch ist dem Studierenden der Lebensmittelchemie, -hygiene und -technologie wie auch dem Praktiker in Produktion und Kontrolle sehr zu empfehlen.

E. Hauser

Deutsches Lebensmittelrecht

Holthöfer / Nüse / Franck

Band I. Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz. Erläutert von Dr. Karl-Heinz Nüse und Prof. Dr. Rudi Franck. 6. völlig erneuerte Auflage. Loseblattausgabe. Carl Heymanns Verlag KG, Köln, Berlin, Bonn, München.

1. Lieferung 1975. 270 Seiten, DM 76.—, Plastikordner DM 9.80
2. Lieferung Juli 1975. 352 Seiten, DM 96.—
3. Lieferung April 1976. 231 Seiten, DM 88.—
4. Lieferung Mai 1976. 224 Seiten, DM 78.—

Die völlig neue und erweiterte 6. Auflage dieses bisher in mehreren Bänden erschienenen Kommentars ist jetzt mit ihren ersten Lieferungen in Loseblattform herausgekommen, um mit dem raschen Wechsel der Rechtsvorschriften Schritt halten zu können.

Die *erste Lieferung* des ersten Bandes gibt nach dem traditionellen geschichtlichen Ueberblick über die Entwicklung des deutschen Lebensmittelrechts das Gesetz zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts und eine kritische Kommentierung der §§ 1 bis 10 des darin enthaltenen Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetzes (LMBG), die in der *zweiten Lieferung* für die §§ 11 bis 19 fortgesetzt wird.

Die *dritte Lieferung* bringt die ersten Ergänzungen im Wortlaut des LMBG und zu den Erläuterungen der §§ 1 bis 17, zudem die Fortsetzung des kritischen Kommentars mit den §§ 20 bis 32. Zusätzlich in einem Anhang A zusammengestellt sind Vorschriften zur Durchführung des Lebensmittelrechts: 1. die Vorschrift für die einheitliche Durchführung des Lebensmittelgesetzes von 1934, 2. die Mitwirkung der Gesundheitsämter, 3. das Bundesseuchengesetz (Stand 1975) und 4. die Berliner Hygienevorschriften.

Die *vierte Lieferung* enthält weitere Kommentare des LMBG. Die §§ 33 bis 50 werden sehr ausführlich kommentiert. Neu geliefert wird auch ein Anhang B für mit dem Lebensmittelrecht in Zusammenhang stehendes Recht: 1. Verordnung über Preisangaben, 2. Eichgesetz, 3. Fertigpackungsverordnung, 4. Arzneimittelgesetz, 5. Futtermittelgesetz, 6a) Patentgesetz, 6b) Warenzeichengesetz, 7. Richtlinien für das Strafverfahren und das Bußgeldverfahren, 8. Gewerbeordnung (Stand 1976), 9. Verordnung (EWG) Nr. 802/68 des Rates über die gemeinsame Begriffsbestimmung für den Warenursprung vom 27. Juni 1968 und 10. Gesetz zu dem Abkommen vom 8. März 1960 zwischen der Bundesrepublik Deutschland und der Französischen Republik über den Schutz von Herkunftsangaben, Ur-

sprungsbezeichnungen und anderen geographischen Bezeichnungen vom 21. Januar 1961.

Die bewährten und kompetenten Kommentatoren, der Jurist K.-H. Nüse und der Lebensmittelchemiker R. Franck, helfen mit ihren Erläuterungen nicht nur der Lebensmittelindustrie und -überwachung, sondern auch den Gerichten, sich im neuen, nicht gerade übersichtlichen Paragraphenwald zurechtzufinden. Indem sie auf sich im neuen Gesetz bereits durch Abgehen von den in jahrzehntelanger Rechtssprechung geprägten Begriffen der Verfälschung und Verdorbenseins, ferner durch Unklarheiten, Widersprüche und Lücken abzeichnende Schwierigkeiten hinweisen, geben sie der gesetzgebenden Behörde Anregungen zu Aenderungen und Ergänzungen. Wie bisher wird jeder aus den bereits angesprochenen Kreisen zu diesem Kommentar mit großem Nutzen greifen.

B. Strahlmann

Der Honig

Herkunft, Gewinnung, Eigenschaften und Untersuchung des Honigs Handbuch der Bienenkunde, Band 6

Begründet von Prof. Dr. E. Zander †. Neu herausgegeben von Dr. F. Böttcher. Völlig neu bearb. 2. Aufl. von Dr. A. Maurizio, unter Mitarbeit von Dr. H. Duisberg, Dr. J. Evenius †, E. Focke, Dr. G. Vorwohl. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1975. 212 Seiten mit 75 Abb. und 18 Tabellen. Linson geb. DM 52.—.

Das Buch «Der Honig» von E. Zander und A. Koch ist erstmals 1927 als Band VI des Handbuches der Bienenkunde in Einzeldarstellungen erschienen. In den verflossenen Jahrzehnten sind zahlreiche Arbeiten über Honig veröffentlicht worden, welche zum Teil zu völlig neuen Erkenntnissen führten. Die Autoren haben all dieses neue Wissen im vorliegenden Buch, bei dem es sich um eine völlige Neugestaltung handelt, berücksichtigt und teilen es dem Leser in leicht faßlicher, ansprechender Form mit. Das Buch wendet sich an Imker, Honigabfüller und -händler sowie an andere interessierte Leser. Aber auch dem Spezialisten oder dem Lebensmittelchemiker bietet es viel Interessantes in logischem Zusammenhang. Ein nahezu lückenloses Literaturverzeichnis mit annähernd 1000 Zitaten erleichtert den Zugang zu den weit verstreuten Originalarbeiten. Das Sachregister ist eher knapp gehalten. Die Qualität von Satz, Druck und Abbildungen entspricht allen Anforderungen.

Im *allgemeinen Teil*, welcher die 1. Hälfte des Buches einnimmt, werden im Kapitel «Honigerzeugung im In- und Ausland» (Evenius) statistische Angaben über die Honigproduktion in Deutschland und in der ganzen Welt sowie über Ein- und Ausfuhr von Honig gemacht.

Im Kapitel «Rohstoffe des Honigs» (A. Maurizio, G. Vorwohl) sind detaillierte Angaben über Entstehung und chemische Zusammensetzung von Siebröhrensaft und Nektar zu finden. Der anatomische Bau und die Funktion floraler und extrafloraler Nektarien sind beschrieben. Es folgen interessante Erkenntnisse

über Nektarzusammensetzung und Nektarproduktion. Sehr schöne Papierchromatogramme von Zuckerspektren des Nektars verschiedener Pflanzenarten zeigen die Vielfalt der Natur. Weitere Abschnitte sind den Honigtauerzeugern und der Honigtau-Zusammensetzung gewidmet. Auch hier veranschaulichen Papierchromatogramme die sehr unterschiedlichen Zuckerspektren bei Honigtau verschiedener Pflanzen. Im Kapitel «Rohstoffsammeln und Honigbereitung» (A. Maurizio) werden zunächst die Mundteile der Biene, der Verdauungsapparat und die Funktion einzelner Drüsen an Hand schöner Zeichnungen beschrieben. In knapper Form, aber mit vielen Literaturhinweisen, wird die Verarbeitung des Nektars und des Honigtaus bis zum reifen Honig samt den sich dabei abspielenden chemischen Veränderungen erläutert. Im Kapitel «Gewinnung und Behandlung des Honigs» (E. Focke) werden die jedem Imker bekannten Arbeiten ausführlich beschrieben und die dazu benötigten, in verschiedenen Ländern üblichen Geräte aufgezählt und durch zahlreiche photographische Aufnahmen veranschaulicht. Ein größeres Kapitel befaßt sich mit den «physikalischen und chemischen Eigenschaften des Honigs» (H. Duisberg, A. Maurizio). Hier sind viele, vor allem den Lebensmittelchemiker interessierende Daten zusammengetragen. Speziell zu erwähnen sind die Abschnitte über die Zuckerarten des Honigs, die verschiedenen Honigenzyme und Eiweißbausteine. Sehr schöne Mikroaufnahmen geben Beispiele verschiedener Pollen, Algen, Pilze, Kristalle und tierischer Bestandteile des Honigsedimentes.

Im speziellen Teil des Buches ist ein ausführliches Kapitel den «Grundzügen der Honiguntersuchung und -beurteilung» (G. Vorwohl) gewidmet. Es beginnt mit der Probenahme, es folgen Abschnitte über Konsistenz, Geruch, Geschmack, Farbe, Sauberkeit. Anschließend wird von allen wichtigen physikalischen und chemischen Untersuchungsmethoden das Prinzip ausführlich beschrieben. Einzelheiten und Arbeitsvorschriften sind bei komplizierteren Methoden den zitierten Originalarbeiten zu entnehmen. Ein besonderer Abschnitt ist dem Nachweis von Wärme und Lagereinflüssen und der Beurteilung derartiger Schäden gewidmet. Ein Abschnitt behandelt den Nachweis von Honigfälschungen. Im Unterkapitel «Herkunftsbestimmung» wird die genaue Arbeitsvorschrift zur Herstellung des Honigsedimentes und der Anfertigung der mikroskopischen Präparate gegeben. In den Abschnitten Identifizierung der Pollenkörner, qualitative und quantitative mikroskopische Analyse, Bestimmung der geographischen und der botanischen Herkunft des Honigs, sind zahlreiche wertvolle Hinweise, viele Literaturzitate und wiederum einige sehr schöne Mikroaufnahmen von Pollen zu finden. Ein kurzes Kapitel befaßt sich mit den «Wirkungen des Honigs auf den menschlichen Körper» (H. Duisberg). Es werden einige recht interessante medizinische und physiologische Beobachtungen diskutiert, wie beispielsweise Honig zur Kräftigung, Wirkung auf die Verdauung, Wirkung auf das Herz, bakteriostatische Wirkung des Honigs. In einem letzten Kapitel «Gesetzliche Bestimmungen über Honig und Honighandel sowie Bewertungsverordnungen von Imkerverbänden» (J. Evenius, H. Duisberg) wird die deutsche Honigverordnung (1930) im Wortlaut wiedergegeben. Es folgen die schweiz. Bestimmungen, der EG-Standard sowie besondere Qualitätsregelungen in der BRD. H. Hadorn

Manuel suisse des denrées alimentaires

5e édition, 2e volume

La troisième publication de ce 2e volume sortira prochainement de presse.

Elle comportera les chapitres

- 15 «Produits de mouture et amidon»
- 16 «Pain, articles de boulangerie et de pâtisserie, pâte»
- 30 «Vin»
- 57 «Thé et plantes pour tisanes»

Rédaction:

Service fédéral de l'hygiène publique
Section du Manuel

Editeur:

Office central fédéral
des imprimés et du matériel
CH-3000 Berne

Schweizerisches Lebensmittelbuch

5. Auflage, 2. Band

Bisher veröffentlichte Kapitel

Nummer und Titel	veröffentlicht
1 Milch	1969
3 Rahm, Rahmeis	1970
5 Käse	1970
6 Butter	1973
7 Speisefette, Speiseöle, Margarine	1969/1973
8 Mayonnaise, Salatsaucen	1973
14 Cerealien und Hülsenfrüchte	1972
15 Mahlprodukte und Stärke	1973
16 Brot, Backwaren und Teig	1974
17 Backhefe	1973
18 Backpulver	1975
19 Pudding- und Cremepulver, fertige Desserts	1975
20 Teigwaren	1967
21 Eier und Eierkonserven	1969
22 Diätetische Lebensmittel	1967
23 Honig und Kunsthonig	1967
24 Zucker und Zuckerwaren	1976

Nummer und Titel	veröffentlicht
25 Obst und Gemüse	1972
26 Pilze	1970
27 Trinkwasser und Mineralwasser	1972
28 Frucht- und Gemüsesäfte, Konfitüren, Brotaufstriche	1970
29 Tafelgetränke, Limonaden	1970
30 Wein	1967/1973
31 Bier	1970
32 Spirituosen	1971
33 Anishaltige Spirituosen	1973
34 Essig und Säuren	1970
35 Kaffee und Kaffee-Ersatz	1973
36 Kakao und Schokolade	1969
37 Gewürze und Kochsalz	1970/1972/1974
39 Kellerbehandlungsmittel	1970
40 Gelier- und Verdickungsmittel	1977*
41 Künstliche Süß-Stoffe	1971
43 Aromastoffe	1977*
44 Konservierungsmittel und Antioxidantien	1973
45 Toxische Metalle	1977*
56 Mikrobiologie und Hygiene	1969
57 Tee und Kräutertee	1971
60 Elementare Tests zur Beurteilung von Meßdaten	1977*

* Voraussichtliches Veröffentlichungsjahr

Redaktion:

Eidg. Gesundheitsamt
Sektion Lebensmittelbuch

Verlag:

Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale
CH-3000 Bern