

Bücher = Livres

Autor(en): **Zimmerli, B. / Strahlmann, B.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **69 (1978)**

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.

Bücher - Livres

Rückstände und Verunreinigungen in Lebensmitteln

(Eine Einführung für Studierende der Medizin, Biologie, Chemie, Pharmazie und Ernährungswissenschaft)

H. W. Berg, J. F. Diehl und H. Frank

Verlag Dr. Dietrich Steinkopff, Darmstadt 1978. X, 165 Seiten mit 9 Abbildungen und 19 Tabellen. Kunststoff, DM 18.80 (UTB Band 675)

Der in Form eines Taschenbuches vorliegende Lehrtext soll ein Beitrag zur Versachlichung der Diskussionen und zum Abbau der Angst vor dem «Gift in der Nahrung» sein. Er enthält folgende Abschnitte:

- Toxische Spurenelemente
- Radionuklide
- Mikroorganismen
- Pestizide und pharmakologisch wirksame Stoffe (Futtermittelzusätze und Tierarzneimittel).

Natürlich vorhandene oder durch menschliches Zutun in Lebensmitteln vorkommende Stoffe oder Mikroorganismen können die menschliche Gesundheit gefährden. Ob solche Rückstände oder Verunreinigungen für den Menschen schädlich oder harmlos sind, ist eine Frage der Toxikologie und der aufgenommenen Menge der betreffenden Substanz oder Verunreinigung. Diese Zusammenhänge werden von den Verfassern dargestellt, wobei auch auf die Kontaminationswege, die Nachweismethoden sowie auf die in der BRD geltenden gesetzlichen Regelungen eingegangen wird.

Der vorliegende Text kann jedem interessierten Studenten sowie auch den in der Lebensmittelkontrolle tätigen Personen, sofern diese nicht in einem der besprochenen Arbeitsgebiete tätig sind, zum Studium empfohlen werden.

B. Zimmerli

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, 5. Lieferung, Stand Dezember 1976. Carl Heymanns Verlag KG, Köln, Berlin, Bonn, München. DM 98.—

Der 1. Band, von dem die ersten vier Lieferungen bereits in diesen Mitteilungen besprochen wurden (67, 528 (1976)), schließt die vorliegende 5. Lieferung mit den noch fehlenden Paragraphen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz-

zes (LMBG). Dieser letzte Teil enthält die Strafbestimmungen der §§ 51—55 LMBG. In den sehr ausführlichen Vorbemerkungen zu diesen Paragraphen wird bereits der enge Zusammenhang mit dem Gesetz über Ordnungswidrigkeiten (OWiG) vom 7. Januar 1975 und der Strafprozeßordnung (StPO) in der Fassung vom 7. Januar 1975 herausgestellt. OWiG wie StPO finden sich daher soweit diese für das Verfahren nach dem OWiG bedeutsam sind, in einem besonderen Anhang C abgedruckt, weil diese der Lebensmittelwirtschaft nicht immer greifbar zur Verfügung stehen. Bei der Kommentierung wurde die Sammlung lebensmittelrechtlicher Entscheidungen einschließlich Band 10 Heft 2 (z. T. Heft 3) ausgewertet. Das Handelsklassengesetz in der Fassung vom 23. November 1972 und das dem LMBG vorausgehende Gesetz zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 vervollständigen in dieser Lieferung, der außerdem ein Stichwortverzeichnis beigegeben ist, die Materie des 1. Bandes. Jährliche Ergänzungslieferungen sollen das als Loseblattausgabe erscheinende Werk, das bei der Anwendung und Auslegung des neuen Lebensmittelrechts von großem Nutzen ist, auf dem laufenden halten.

B. Strahlmann

Schweizerisches Lebensmittelbuch Manuel suisse des denrées alimentaires (MSDA)

Deuxième volume — Classeur III

Kürzlich ist erschienen

Chapitre 43 **Substances aromatisantes** (Aromastoffe)

Dieses analytisch umfassende Werk in der französischen Originalsprache richtet sich an amtliche und industrielle Kontrolllaboratorien sowie an Vertreter von Behörden, Industrie, Handel und Forschung im In- und Ausland, die an Aromastoffen näher interessiert sind.

Die wichtigsten Abschnitte dieses umfangreichen Kapitels lauten: Umschreibungen — Gang der Untersuchung und allgemeine Methoden (physikalische, chromatographische und chemische Methoden und Kennzahlen, Spektrophotometrie) — Spezielle Untersuchungen (Agrumen, Vanille, Raucharomen) — Natürliche und naturidentisch-synthetische Substanzen, deren Anwesenheit unzulässig oder beschränkt ist — Künstliche Substanzen — Lösungsmittel und Trägerstoffe — Fremdschwebstoffe — Extraktion der Aromastoffe aus Lebensmitteln — Trennung nach funktionellen Gruppen — Identifizierung der Substanzen der verschiedenen funktionellen Gruppen — Literatur. Anhang mit chromatographischen Daten und Monographien der ätherischen Öle.

Für die zulässigen Aromastoffe wird auf die Listen des Europarates sowie der GRAS-Substanzen verwiesen.

Die deutschsprachige Ausgabe ist vorläufig nicht verfügbar.

«Substances aromatisantes» (1978), 619 Seiten + Verzeichnis, Fr. 46.—

Redaktion:

Eidg. Gesundheitsamt
Sektion Lebensmittelbuch
Postfach 2644
CH-3001 Bern

Verlag:

Eidg. Drucksachen- und
Materialzentrale
Lagerverwaltung/Lagerbetriebe
CH-3000 Bern

Manuel suisse des denrées alimentaires (MSDA)

Deuxième volume — Classeur III

Le chapitre 43 **Substances aromatisantes** vient de sortir de presse

Cet ouvrage analytique, très complet, dans la version originale française, est destiné aux laboratoires de contrôle officiels et industriels, ainsi qu'aux représentants d'autorités, de l'industrie, du commerce et de la recherche, tant en Suisse qu'à l'étranger, dont l'intérêt est assez étroitement lié aux substances aromatisantes.

Les parties les plus importantes de ce chapitre sont: Définitions — Conduite de l'analyse et méthodes générales (méthodes et indices physiques, chromatographiques et chimiques, spectrophotométrie) — Méthodes particulières (agrumes, vanille, arômes de fumée) — Substances aromatisantes naturelles ou synthétiques identiques aux naturelles, dont l'emploi est inadmissible ou limité — Composés artificiels — Solvants et supports — Substances étrangères — Extraction des substances aromatisantes contenues dans les denrées alimentaires — Séparation des groupes fonctionnels — Identification des composés des divers groupes fonctionnels — Bibliographie. L'ouvrage est complété par un appendice contenant des données chromatographiques et par les monographies des huiles essentielles.

Il y est fait mention des listes du Conseil de l'Europe et listes GRAS en ce qui concerne les substances aromatisantes admissibles.

La version allemande n'est actuellement pas disponible.

«Substances aromatisantes» (1978), 619 pages + répertoires, Fr. 46.—

Rédaction:

Service fédéral de l'hygiène publique
Section du Manuel
Case postale 2644
CH-3001 Berne

Editeur:

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