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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 69 (1978)

Heft: 4

Buchbesprechung: Bücher = Livres

Autor: Siegwart, Y. / Strahlmann, B. / Lauber, E.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 17.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Bücher - Livres

Technologie der Obstbrennerei

H. J. Pieper, E.-E. Bruchmann und *E. Kolb*
Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1977. 420 Seiten mit 69 Abbildungen und 47 Tabellen. DM 68.—

Dieses Buch ist in erster Linie für diejenigen bestimmt, die als Brenner tätig sind oder die sich mit Brennereifragen in der Praxis befassen. Der gebotene Stoff geht aber über die Nachfrage dieser Kreise hinaus und vermittelt auch dem eigentlichen Fachmann in Brennereifragen und demjenigen, der sich mit der Ueberwachung und Beratung auf diesem Gebiet beschäftigt, wertvolle Angaben. Am Anfang werden die chemischen, biochemischen und mikrobiologischen Grundlagen, die zum Verständnis der Gärungs- und Brennprozesse notwendig sind, sehr anschaulich und allgemein verständlich dargelegt. Nach diesem mehr theoretischen Teil werden die Rohstoffe, die in den Brennereien Verwendung finden, vorgestellt, ihre wichtigsten Eigenschaften aufgeführt, ihre mittlere Zusammensetzung angegeben sowie auf verschiedene Punkte im Zusammenhang mit deren Verarbeitung hingewiesen. Das nachfolgende Kapitel über Geräte und Einrichtungen geht auf die zur Verfügung stehenden Verfahren ein und beschreibt die einzelnen Anlageteile. Auf die Vor- und Nachteile von Geräten und auf Fragen von Wartung und Unterhalt wird ebenfalls eingegangen. Im gleichen Kapitel wird auch die Technik der alkoholischen Destillation behandelt und von den Möglichkeiten gesprochen, diese apparativ zu beeinflussen.

Das Kapitel «Betriebsführung» enthält vielseitige praktische Ratschläge für den Leiter einer Brennerei und gibt ihm an, wie dieser Prozeß zu überblicken und zu lenken ist. Die auftretenden Branntweinfehler sind Bestandteil einer weiteren Abhandlung, wobei nicht die Ursachen allein, sondern, falls bekannt, auch Mittel zur Beseitigung erwähnt werden.

Das Kapitel über Untersuchungsmethoden und Betriebskontrolle ist eindeutig auf die Brennereien ausgerichtet und begnügt sich vornehmlich mit einfachen und schnell auszuführenden Verfahren. Der wissenschaftlich orientierte Fachmann wird also an dieser Stelle nähere Erklärungen über die modernen Methoden der Branntweinkontrolle vermissen, die ihm zum Verständnis der Ergebnisse von Untersuchungsstellen nützlich sein könnten. Als einen gewissen Nachteil ist auch die Tatsache zu werten, daß die berücksichtigte Literatur nur zusammenfassend am Schluß des Buches angegeben ist. Auf diese Weise besteht für Interessenten kaum die Möglichkeit, sich auf einfache und sichere Weise den Zugang zu weiteren Kenntnissen auf speziellen Gebieten zu verschaffen.

Das Werk darf aber allgemein als eine sehr gute Zusammenstellung und Beschreibung auf dem Gebiet der Getränketechnologie bezeichnet werden. Es ist angenehm in der Lektüre und gut verständlich und wird sich somit als geschätztes Lehr- und Nachschlagewerk erweisen. Das Buch kann jedem Brennereipraktiker,

der über seine Arbeit mehr wissen möchte, und jedem theoretisch am Brennprozess sowie an der ganzen Alkoholchemie, -biochemie und -mikrobiologie Interessierten empfohlen werden. Y. Siegwart

Deutsches Lebensmittelrecht

Holthöfer / Nüse / Franck

Band II. Neben dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz geltendes Lebensmittelrecht. Erläutert von Dr. Karl-Heinz Nüse und Prof. Dr. Rudi Franck. 6. Auflage, 1. Lieferung, Stand April 1977. Carl Heymanns Verlag KG, Köln, Berlin, Bonn, München 1977. 155 Seiten, DM 58.80, Plastikordner DM 10.—

Der 2. Band dieser 6. Auflage, der wie der 1. Band jetzt in Loseblattform erscheint, soll wiederum das gesamte Lebensmittelrecht enthalten, das neben dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz gilt. Da anzunehmen ist, daß das Sachgebiet «Fleisch und Fleischerzeugnisse» nunmehr auch unter Berücksichtigung der Entwicklung in der Europäischen Gemeinschaft einen gewissen Abschluß gefunden hat, wurde dieses große Sachgebiet als erstes neubearbeitetes Kapitel für den 2. Band gewählt. So enthält die erste Lieferung das Fleischbeschaugesetz vom 29. Oktober 1940 und das Gesetz zur Aenderung des Fleischbeschaugesetzes vom 5. Juli 1973. Die Erläuterungen entsprechen dem Stand vom 1. April 1977. In den Vorbemerkungen wird ausgehend vom Fleischbeschaugesetz von 1900 und dessen amtlicher Begründung die Entwicklung der bisher getroffenen Regelungen aufgezeigt, da die Entstehungsgeschichte sich als wertvolles Hilfsmittel für die Auslegung des Gesetzes anbietet. Die ausführliche Kommentierung des Gesetzes ist auf die Belange der Praxis abgestellt. Zur besseren Uebersichtlichkeit ist der Stoff des 2. Bandes nunmehr mit Hilfe des Dezimalsystems geordnet. Es bleibt zu hoffen, daß die angekündigten weiteren Abschnitte wie die Durchführungsbestimmungen zum Fleischbeschaugesetz, die Geflügelhygienevorschriften usw. möglichst bald erscheinen, um den Benutzern dieser wertvollen Sammlung ein weites Spektrum zuverlässiger Auskünfte zu vermitteln. B. Strahlmann

Die Cholesterin-Neurose

Der Standpunkt des Ernährungswissenschafters

Hermann Mohler

Verlag Sauerländer, Aarau, Frankfurt am Main, Salzburg 1978. 224 Seiten mit 52 Abbildungen und 27 Tabellen. sFr. 24.80

Dieses Buch beabsichtigt, eine Klärung der äußerst komplizierten Vorgänge bei der Blutcholesterinablagerung an der Arterienwand zu erbringen. Cholesterin ist in verschiedener Menge an verschiedene Proteine gekoppelt. Diese Lipoproteine besitzen unterschiedliche Dichten und gegenteilige physiologische Eigenschaften.

Die «Low-Density»-Lipoproteine (LDL) werden insbesondere für das Zustandekommen der Atherosklerose verantwortlich gemacht. Die feinst-dispersen «High-Density»-Lipoproteine (HDL) wirken umgekehrt, indem sie das Cholesterin binden und verhindern, daß es sich in den Gefäßwänden ablagert. Es wurde festgestellt, daß kalorienarme Kost und reichliche körperliche Bewegung eine vermehrte Produktion von HDL bewirken. Die empirische Erkenntnis, daß schlanke, körperlich aktive Menschen eher von einem Herzinfarkt verschont bleiben, wurde damit erhärtet. Der Gehalt an Lipoproteinen hoher oder niedriger Dichte hängt aber auch von erblichen Faktoren ab. Atherosklerose ist somit nicht auf einen einzigen Faktor zurückzuführen, sondern ist das Resultat von äußerst verschiedenartigen Vorgängen. In der Ernährung ist ein wohlausgewogenes Verhältnis zwischen hochungesättigten und gesättigten Fettsäuren anzustreben. Kalorienbewußtes Essen, Drosselung des Zigarettenrauchens und Vermeidung von Stress stellen einige Faktoren dar, welche dazu beitragen können, einem Herzinfarkt entgegenzuwirken.

E. Lauber

Chemische Mutagenese

Erich Gebhart

Gustav Fischer Verlag, Stuttgart, New York 1977. VIII, 195 Seiten mit 42 Abbildungen und 40 Tabellen. DM 38.—

Der Untertitel «Erbgutschädigende Wirkung von Chemikalien unter besonderer Berücksichtigung von Arzneimitteln, Nahrungsmittelbestandteilen, Genußmitteln und Umweltschadstoffen» gibt gleich den interessierenden Leserkreis für dieses Buch an: Genetiker, Pharmakologen, Biochemiker, Lebensmittelchemiker, Bakteriologen, Arbeitsmediziner usw.

In einer Einleitung werden die Aufgaben der Mutageneseforschung erläutert. Ein kurzer geschichtlicher Abriß der Mutageneseforschung leitet über zum eigentlichen Einführungsteil, wo in übersichtlicher Art und Weise die Mutation besprochen wird, um die Basis zu schaffen für das Verständnis der folgenden Kapitel. Das Kapitel «Methoden der Mutagenitätsprüfung» gibt einen umfassenden Ueberblick über die zur Zeit relevanten Methoden der routinemäßigen Mutagenitätsprüfung, ohne jedoch die noch nicht routinemäßig einsetzbaren Methoden zu vernachlässigen. Testsysteme, bei denen der Säurestoffwechsel nicht bzw. nicht ausreichend berücksichtigt werden, finden ebenso Platz wie ein kurz gehaltener Abschnitt über Mehrstufenpläne der Mutagenitätsprüfung.

Der Hauptteil des Buches beinhaltet die bis heute vorliegenden wesentlichen Ergebnisse der Mutagenitätsprüfungen. Dabei werden im Kapitel Ergebnisse der Mutagenitätsprüfung mit Chemikalien die Erkenntnisse der Grundlagenforschung auf dem Gebiete der Mutationsauslösung durch Chemikalien sowie Grenzprobleme der Mutagenitätsforschung klar und gut lesbar dargelegt. Eine Wertung der

Resultate unter dem Aspekt der Relevanz für den Menschen wird im Kapitel «Mutagene Chemikalien in praktischen Anwendungsbereichen» vorgenommen.

Die klare Gliederung, zahlreiche Tabellen und Abbildungen sowie das umfassende Literaturverzeichnis neuester Originalarbeiten ergeben einen umfassenden und guten Ueberblick über den aktuellen Stand der Mutageneseforschung.

H. R. Hunziker

Infektologie

H. W. Ocklitz, H. Mochmann und *B. Schneeweiß* (Hrsg.)

Gustav Fischer Verlag, Stuttgart, New York, 2. Auflage 1978. 648 Seiten mit 52 Abbildungen und 19 Tabellen. DM 34.— (ISBN 3-437-10531-0)

Den Autoren ist es gelungen, die komplexe Problematik der Infektionskrankheiten und ihrer Erreger übersichtlich und klar darzustellen. Im allgemeinen Teil sind exakte Definitionen sowie mikrobiologische, immunologische und epidemiologische Grundlagen zusammengefaßt. Im speziellen Teil werden Virusinfektionen, Rickettsia-Infektionen, Chlamydia-Infektionen, Mycoplasma-Infektionen, Bakterielle Infektionen, Aktinomykose, Nokardiose, Mykosen, Protozoen-Infektionen, Helminthosen, Arthropodenbefall, Sonderformen im Verlauf von Infektionskrankheiten sowie Sonderformen der Ausbreitung von Infektionskrankheiten behandelt. Die als Folge der Infektion mit dem jeweiligen Krankheitserreger auftretenden Krankheitsbilder werden nach infektionsepidemiologischen (Infektionsquelle, Uebertragungsweise, Häufigkeit, Disposition) und pathobiologischen (Aethiologie, Pathogenese, pathologische Anatomie) Kriterien sowie dem klinischen Bild (Inkubationszeit, Krankheitsverlauf, Komplikationen, Diagnose, Differentialdiagnose, Therapie, Prognose) beschrieben.

H. Illi

Standard Methods for the Analysis of Oils, Fats and Soaps
Méthodes d'analyse unifiées des mantières grasses et des savons

C. Paquot

IUPAC Publikation 5. Auflage, 4. Lieferung, Stand 1976. Pergamon Press, Oxford, New York, Toronto, Sydney, Paris, Frankfurt 1977. 214 Seiten in loser Form (Ringbuchblätter) mit 9 Abbildungen und 11 Tabellen, französisch/englisch, US$ 12.50 (ISBN 0 08 020955 6)

Die Abteilung II der Standard-Analysenmethoden befaßt sich in den neu herausgegebenen Abschnitten II. B. 1, II. B. 5 und II. B. 6 mit der physikalischen Charakterisierung und in II. C. 8 bis II. C. 10 mit Fremdsubstanzbestimmungen (Sterine, Gallensäuren, butyliertes Hydroxianisol und -toluol) der Oele und Fette. Die Abschnitte II. D. 1, II. D. 2, II. D. 5 und II. D. 9 sind revidierte Methoden

für Kennzahlbestimmungen und zur Bestimmung des Unverseifbaren. Die neuen Methoden I. D. 18 bis II. D. 27 (ohne II. D. 20) haben die Bömer-Zahl, die Herstellung der Fettsäuremethylester, Stabilitätsbestimmung, spektrophotometrische, dünnschicht- und gaschromatographische Untersuchungsmethoden, p-Anisidin-Zahl sowie die Bestimmung von Fettsäuren in der 2-Position der Triglyceride zum Gegenstand.

Angesichts der immensen Arbeit, die von der international zusammengesetzten Kommission geleistet worden ist, mag der kritische Leser die zahlreichen Druckfehler, die zum Teil unübersichtliche Darstellung und namentlich das gänzliche Fehlen von Hinweisen auf die Originalliteratur bedauern. Trotz diesen Mängeln ist diese vierte Lieferung zur Methodensammlung für den Praktiker der Oel- und Fettchemie ebenso hilfreich wie empfehlenswert. R. M. Dick

Evaluation of Certain Food Additives

Twenty-first Report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. WHO Technical Report Series No. 617, World Health Organization, Geneva 1978 (ISBN 92 4 120617 9). 41 Seiten, sFr. 5.—. Auch in Französisch und Spanisch erhältlich. Bezug bei Verlag Hans Huber, Länggaßstraße 76, 3000 Bern 9.

Seit 1957 erscheinen die Berichte des gemischten Fachausschusses der UNO-Organisationen FAO und WHO (OMS), der sich mit Lebensmittelzusatzstoffen befaßt (Toxikologie, Spezifikationen, Zulassungskriterien). Er stellt ein wohl weltweit anerkanntes Gremium für diesen Sachbereich dar. An seiner 21. Sitzung befaßte er sich insbesondere mit folgenden aktuellen Themen:

Süßstoffe. Im Licht der anhaltenden toxikologischen Ungewißheiten bezüglich Cyclamat und Saccharin wurde der ADI-Wert im ersten Fall provisorisch auf 0—4 mg/kg Körpergewicht, im zweiten provisorisch auf 0—2,5 mg/kg Körpergewicht festgesetzt.

Enzympräparate für die Lebensmittelverarbeitung. Die zunehmende Verwendung von Enzympräparaten und die Art ihrer Gewinnung (oft aus Extrakten oder fermentierten Brühen) veranlaßte den Fachausschuß zu einer neuen kritischen Betrachtung ihrer Sicherheit. Chemische und mikrobiologische Reinheitsanforderungen sowie die biologische Kontrolle der verwendeten Mikroorganismenstämme wurden als äußerst wichtig bezeichnet. Für Enzyme, die aus undefinierten oder anderen Mikroorganismen gewonnen werden, welche in Lebensmitteln als Kontaminantien gelten, werden außer den erwähnten Prüfungen toxikologische Untersuchungen und ein ADI-Wert gefordert.

Belastung von Kleinkindern durch Kontaminantien und Zusatzstoffe in ihrer Nahrung. Der Fachausschuß hielt fest, daß es ernstzunehmende Anhaltspunkte für die besondere Empfindlichkeit von Neugeborenen und Kleinkindern auf die schädlichen Wirkungen von Fremdstoffen gibt. Aehnliches gilt für die Wirkungen

toxischer Substanzen auf das Embryo in utero, die zu lange unerkannten, schweren Spätschäden bei den Kindern führen können.

Mehr Kenntnisse werden benötigt, um zu konkreten Empfehlungen von annehmbaren Einnahmemengen für Kinder bis zu 2 Jahren zu gelangen, insbesondere der toxischen Kontaminantien Blei, Quecksilber, Cadmium, PCB, Organochlorpestizide sowie Aflatoxine. Die ADI-Werte der meisten Zusatzstoffe gelten auch für Kleinkinder über 12 Wochen.

Daneben bearbeitete der Fachausschuß eine stattliche Reihe verschiedener Zusatzstoffe. Richtlinien für die Beurteilung von Farbstoffen wurden aufgestellt. Danach sollten strenggenommen nur natürliche Farbstoffe, die chemisch unverändert aus einem Lebensmittel gewonnen und in normaler Konzentration im gleichen Lebensmittel verwendet werden, ohne toxikologische Untersuchungen anerkannt werden. Wegen der bestehenden Unsicherheiten wurde der ADI-Wert für Caramelfarbstoffe (Ammoniak-Prozeß) gestrichen; ein provisorischer ADI-Wert für Caramelfarbstoffe (Ammoniak-Sulfit-Prozeß) wurde festgelegt. Der Wunsch nach fortgesetzter Herausgabe der wertvollen Monographien über Toxikologie und Spezifikationen von Zusatzstoffen wurde unterstrichen.

Im Anhang des Berichtes sind wiederum die entsprechenden ADI-Werte, Angaben über Spezifikationen und die verlangten weiteren Untersuchungen zusammengestellt.

R. Gerber

Manuel suisse des denrées alimentaires

5e édition, 2e volume

La huitième publication de ce volume sortira prochainement de presse.
Elle comportera les chapitres

19 «Poudres pour poudings et crèmes, desserts prêts à l'emploi»
24 «Sucre et articles de confiserie»
28 «Jus de fruits et de légumes, confitures et produits à tartiner»

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
CH-3000 Berne