

# Bücher = Livres

Autor(en): **Tremp, E. / Illi, H. / Gerber, R.**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **72 (1981)**

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.

## Bücher — Livres

### *Die Mineral- und Heilquellen der Schweiz*

Otto Högl (Hrsg.)

Verlag Paul Haupt, Bern und Stuttgart 1980, 302 Seiten. Fr. 86.— / DM 95.—

In der Schweiz findet man zahlreiche Mineralquellen, die in Heil- und Kurbädern oder aber auch zu Trinkzwecken genutzt werden. Die Bedeutung der Mineralwässer hat in den letzten zwanzig bis dreißig Jahren stark zugenommen, stellt man doch eine bedeutende Entwicklung des Bäderwesens und des Verbrauchs als Tafelgetränk fest. Diese Tendenz ist besonders ausgeprägt in den letzten Jahren feststellbar, geht doch der Trend der Konsumenten eindeutig in der Richtung, ein möglichst natürliches, von Chemie und Umwelt unbeeinflusstes Produkt zu erhalten.

Dieses Buch stellt gewissermaßen eine Fortsetzung des 1937 unter dem gleichen Titel erschienenen und vom Schweizerischen Verein analytischer Chemiker, dem Eidgenössischen Gesundheitsamt und der Schweizerischen Gesellschaft für Balneologie und Klimatologie herausgegebenen Werkes dar und gibt den neuesten Stand auf diesem Gebiet wieder.

Im ersten allgemeinen Teil befassen sich verschiedene Autoren auf 125 Seiten mit den medizinischen Aspekten von Mineral- und Heilwasser in bezug auf das kurmäßige Baden, Trinken und Inhalieren. Der Geologie und Genese wird ein breiter Raum gewidmet. Im weiteren erfolgt eine allgemeine Charakterisierung der Mineralwässer, und es wird versucht, eine Abgrenzung zu den Trinkwässern zu zeigen.

Im zweiten, speziellen Teil werden auf 163 Seiten die einzelnen, wirklich genutzten und gesetzlich anerkannten Mineralwässer beschrieben. Dieser Beschrieb umfaßt jeweils in einem allgemeinen Teil Ort, Fassung und Ertrag sowie die notwendigen geologisch-hydrologischen Bemerkungen und Interpretationen der Eigenschaften des Wassers. Er wird gefolgt von einer genauen Aufstellung der Analysenwerte nach den ISM-Normalien. Der Sinnenprüfung, Klassifikation wie auch der Sachbezeichnung gemäß Artikel 264 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung werden weitere Zeilen gewidmet. Bei den zu Heilzwecken gebrauchten Wässern wird eine medizinische Charakterisierung der Kurwendungen gegeben.

Das Buch ist dank der Mitarbeit von kompetenten Autoren sehr umfassend und berührt alle Aspekte von Mineral- und Heilwasser im allgemeinen und von der Schweiz im besonderen. Es richtet sich sowohl an die an der Balneologie interessierten medizinischen Fachleute wie auch an alle Personen, die sich berufsmässig mit Mineralwasser befassen. Es ist zweifellos ein unentbehrliches Hilfsmittel für diesen Personenkreis, und seine Anschaffung kann bestens empfohlen werden.

E. Tresp

*Statistische Auswertung von Meß- und Versuchsdaten mit Taschenrechner und Tischcomputer. Anleitungen und Beispiele aus dem Laborbereich*

Siegfried Noack

Walter de Gruyter, Berlin, New York 1980. XVI, 582 Seiten. DM 49.—  
(ISBN 3-11-007263-7)

Die heutige Entwicklung der apparativen Analytik führt zu einer ständigen Steigerung der Anzahl von Meßdaten. Für die Planung von Versuchen und die objektive Auswertung der Meßergebnisse müssen deshalb vermehrt mathematisch-statistische Methoden zur Anwendung gelangen. Taschenrechner und Tischcomputer erledigen den oft erheblichen Rechenaufwand rasch und zuverlässig. Die korrekte statistische Datenauswertung setzt aber Kenntnisse des theoretischen Hintergrundes sowie die Funktionsweise und Bedienung des jeweiligen Rechners voraus.

Das Buch von S. Noack ist dazu eine Anleitung in zweierlei Hinsicht: einerseits gibt es Anweisungen, wie man den Rechengang bei der Auswertung mit Hilfe eines Rechners durchführen kann, und andererseits wird dargelegt, welche Formeln und statistischen Methoden wann anzuwenden sind bzw. welche Aussagen man mit den Ergebnissen treffen kann.

Im ersten Teil werden die allgemeinen Grundlagen der Rechneroperationen und die Programmierung der benötigten mathematischen Funktionen eingehend und leicht verständlich dargestellt. Im zweiten Teil wird die Berechnung wichtiger statistischer Kenndaten, die Durchführung von Hypothesentests und die Korrelations- und Regressionsrechnung besprochen. Dabei werden für die Lösung der einzelnen Probleme die Formeln, die Programme und allgemeine Rechenhinweise gegeben sowie anhand von praktischen Beispielen die Ergebnisse diskutiert. Es wäre zu begrüßen, wenn bei einer späteren Auflage bei den Testverfahren auch solche der verteilungsfreien Statistik aufgenommen würden.

Die in den Programmen verwendeten Tastensymbole und Befehle orientieren sich nach den Modellen «Compucorp 326 bzw. 327 Scientist»; eine Übertragung auf andere Rechnertypen mit algebraischer Logik ist ohne Schwierigkeiten möglich. Am Schluß des Buches sind die verschiedenen Tastenbefehle für die Modelle «Compucorp 327 Scientist», «Texas Instruments TI 59» und «Hewlett Packard HP 97» einander gegenübergestellt.

H. Illi

*Evaluation of Certain Food Additives*

Twenty-fourth Report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. World Health Organization Technical Report Series No. 653. Geneva 1980 (ISBN 92 4 120653 5). 38 Seiten, Fr. 3.—, auch in Französisch und Spanisch erhältlich. Bezug durch Buchhandlung Hans Huber, Länggäßstraße 76, 3012 Bern 9

*Allgemeines*

Der gemeinsame Fachausschuß FAO/WHO für Lebensmittelzusatzstoffe (engl. Abk. JECFA) befaßte sich an seiner 24. Sitzung vom 24. März bis 2. April

1980 u. a. mit folgenden allgemeinen Themen: Allfällige Notwendigkeit der separaten Prüfung von Verunreinigungen oder Umwandlungsprodukten von Zusatzstoffen; besondere Probleme bei der toxikologischen Prüfung modifizierter Nahrungsbestandteile; die ernährungsphysiologische Bedeutung von Reaktionen zwischen Zusatzstoffen und anderen Lebensmittelbestandteilen. Die Bedeutung der «vorläufigen Annahme» eines Zusatzstoffes wurde nachdrücklich festgehalten; es wird erwartet, daß die verlangten Untersuchungen in der vorgeschlagenen Frist tatsächlich durchgeführt werden.

Als Hauptaufgabe beurteilte der Fachausschuß 86 chemische Stoffe, wobei nur in 21 Fällen ein ADI-Wert angegeben werden konnte. Dies widerspiegelt die Tatsache, daß auf verschiedenen Wegen viel mehr solche Stoffe in die Lebensmittel gelangen als Unterlagen über deren Sicherheit verfügbar werden. Spezifikationen und Reinheitskriterien für 70 Stoffe wurden neu aufgestellt oder revidiert.

#### *Beurteilung einzelner Zusatzstoffe*

Der Ausschuß konnte nach erster oder erneuter Beurteilung für folgende Stoffe keinen ADI-Wert angeben: Glycerinester von thermisch oxidierten Sojafettsäuren, Hydroxyl-Lecithin, Ponceau SX (C. I. 14700), hydrierter Glucosesirup, Karaya-Gummi, Traganth, Diethylenglykolmonoethylether, Dioctylnatriumsulfosuccinat, Polyvinylpyrrolidon, Trychlorethylen.

Für eine Reihe von Stoffen wurde ein ADI-Wert festgelegt: Gallate 0,2 mg/kg Körpergewicht; Zuckerester und Zuckerglyceride 10 mg/kg; Aspartam 40 mg/kg; Diketopiperazine (Verunreinigung und Umwandlungsprodukt von Aspartam) 7,5 mg/kg; Polydextrose A und N 70 mg/kg. Für die meisten der oben erwähnten Stoffe wurden Spezifikationen aufgestellt bzw. überarbeitet. Bezüglich Caramel-Farbstoffe wurde die Notwendigkeit von besseren, analytisch überprüfbareren Merkmalen zwischen und innerhalb der 4 anerkannten Klassen hervorgehoben.

Am Schluß dieses 24. Berichtes des Fachausschusses stehen wie üblich Empfehlungen, benötigte toxikologische Unterlagen sowie die Zusammenstellung der Sitzungsbeschlüsse bezüglich ADI-Werte und Spezifikationen.

R. Gerber

### *Deutsches Lebensmittelrecht*

#### *Holthöfer/Nüse/Franck*

Band I. Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz. Erläutert von Dr. Karl-Heinz Nüse und Prof. Dr. Rudi Franck. 6. Auflage, 6., 7. und 8. Lieferung, Stand 1979/1980. DM 148.—, 107.— und 153.70

Band II. Neben dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz geltendes Lebensmittelrecht. Erläutert von Dr. Karl-Heinz Nüse und Prof. Dr. Rudi Franck. 6. Auflage, 2., 3., 4. und 5. Lieferung, Stand Ende 1980. DM 152.—, 108.—, 133.— und 111.—

Carl Heymanns Verlag KG, Köln, Berlin, Bonn, München

Die 6. und 7. Lieferung des I. Bandes enthalten eine Überarbeitung der §§ 1–16 und 17–19 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetzes (LMBG), wobei

zum Teil ein völliger Neusatz erforderlich wurde. Die Verfasser widmen sich der kritischen Kommentierung des LMBG wie bisher mit großer Sorgfalt, so daß die Lieferungen einen Umfang von 422 und 304 Seiten haben. Durch die zahlreichen Änderungen der auf dem Verordnungswege ergangenen Regelungen und der Rechtsprechung bot sich eine Fülle des zu berücksichtigenden Schrifttums. Allein durch die am 1. Januar 1978 wirksam gewordenen Zusatzstoffverordnungen wurden zahlreiche Neufassungen erforderlich. Trotz der Stofffülle bleibt die Übersicht gewahrt, denn durch die Loseblattform sind Aufbau und Gliederung des Werkes einschließlich der Randziffern und Fußnoten soweit möglich beibehalten.

Im Anhang der 6. und 7. Lieferung werden noch weitere das Lebensmittelrecht berührende Rechtsvorschriften, u. a. das Arzneimittelgesetz und die Verordnung über Fertigpackungen, wiedergegeben.

Die 8. Lieferung schließt die Überarbeitung des I. Bandes ab, indem die §§ 15 und 20–55 LMBG erläutert und die im Anhang aufgenommenen Rechtsvorschriften auf den Stand von Januar 1980 gebracht wurden.

Die 2. Lieferung des II. Bandes (ca. 424 Seiten) befaßt sich mit den für den Abschnitt Fleisch und Fleischerzeugnisse notwendigen Ergänzungen und Korrekturen, insbesondere mit den zum Fleischbeschaugesetz ergangenen zahlreichen Durchführungsbestimmungen, die im lebensmittelrechtlichen Schrifttum eingehend kommentiert wurden.

Die Kommentierungen in der 3. Lieferung des II. Bandes (ca. 264 Seiten) basieren auf den Verordnungen über die Zulassung und Verwendung von Zusatzstoffen nach dem Stand von Anfang Oktober 1979. In Fortführung der 3. Lieferung enthält die 4. Lieferung des II. Bandes (ca. 324 Seiten) die umfangreichen Rechtsregelungen über Milch und Milcherzeugnisse, u. a. das Milchgesetz, die 1. Ausführungsverordnung zum Milchgesetz und die Milcherzeugnisseverordnung (Ausnahme Butter- und Käseverordnung).

Die 5. Lieferung des II. Bandes befaßt sich mit der Kommentierung der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung, ferner mit der Überarbeitung der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und mit den Ausführungsbestimmungen des Fleischbeschaugesetzes und des Viehseuchengesetzes.

Da die Verfasser den rechtsetzenden Instanzen sehr nahe stehen, ist deren Kommentierung nahezu eine authentische Auslegung des «objektivierten Willens» des Gesetz- oder Verordnungsgebers.

Für alle, die sich mit dem Lebensmittelrecht zu befassen haben, ist dieses durch die Loseblattlieferungen auf dem laufenden gehaltene Werk eine wertvolle Hilfe.

B. Strahlmann