

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 72 (1981)

Heft: 4

Buchbesprechung: Sammlung von Vorschriften zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln [W. Schmidt-Lorenz]

Autor: Illi, H.

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>

Bücher — Livres

Sammlung von Vorschriften zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln

W. Schmidt-Lorenz

Verlag Chemie, Weinheim, 1. Lieferung 1980. DM 520.—

Die immer wichtiger werdende hygienisch-mikrobiologische Beurteilung von Lebensmitteln durch die Hersteller und die amtliche Überwachung verlangt genau festgelegte Untersuchungsvorschriften sowie Grenz- und Richtwerte. Das im Auftrag der Ad-hoc-Kommission zur Sammlung lebensmittel-mikrobiologischer Untersuchungsvorschriften von Prof. W. Schmidt-Lorenz herausgegebene und vorerst in vier Lieferungen erscheinende Werk umfaßt Methoden aus der Bundesrepublik Deutschland, der Schweiz, Österreich, von internationalen Organisationen und Verbänden aus anderen europäischen Ländern und den USA sowie aus dem industriellen Bereich. Die verschiedenen Produkte sind nach lebensmittel-mikrobiologischen Gesichtspunkten und untersuchungstechnischen Kriterien in folgende Gruppen eingeteilt: Getränke, Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Lebensmittel tierischer Herkunft, Zusammengesetzte Lebensmittel, Zusatzstoffe, Bedarfsgegenstände, Kosmetische Mittel und Futtergrundstoffe und Mischfutter. In jeder Produktgruppe werden nach demselben Muster in verschiedenen Tabellen Angaben über Art, Geltungsbereich bzw. Herkunft der Vorschriften, Vorschriften der Probenerhebung und Probenvorbereitung, welche Mikroorganismen nachzuweisen sind, evtl. vorhandene Normen, Quellennachweis, Nachweisverfahren im einzelnen, vorgeschriebene Kulturmedien sowie Spezialmethoden und Tabellen gemacht. Die vorliegende erste Lieferung umfaßt die folgenden Produktgruppen: Süße, alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Süßmoste, Frucht- und Gemüsesäfte, Fruchtsaftkonzentrate, Marmeladen, Obst und Gemüse (frisch und tiefgefroren), Obst- und Gemüseprodukte einschließlich industrieller Kartoffelprodukte, Sauergemüse und Essig, Zucker, Kakao, Schokolade, Zuckerwaren und Rohmassen, Gewürze, frische und gefrorene Fische sowie Fischerzeugnisse.

Das Werk stellt dank seines klaren Aufbaues eine wertvolle Gegenüberstellung gebräuchlicher, mikrobiologischer Untersuchungsverfahren dar. Es ist schade, daß ein kritischer Vergleich der vorgestellten Methoden erst zu einem späteren Zeitpunkt erscheinen soll. Grenz- und Richtwerte sind nur vereinzelt aufgeführt; ein Mangel, für den jedoch kaum die Autoren verantwortlich gemacht werden können.

H. Illi