

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 76 (1985)

**Heft:** 2

**Buchbesprechung:** Bücher = Livres

**Autor:** Gerber, R. / Lauber, E. / Rossier, P.

### **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

### *Food Additives Tables*

Herausgegeben von *M. Fondu, H. van Gindertael-Zegers de Beyl, G. Bronkers* und *P. Carton*, Food Law Research Centre, Institute of European Studies, University of Brussels Elsevier Science Publishers B. V., Amsterdam 1984. Nachgeführte, neue Ausgabe in vier gebundenen Teilen.

Dritter Teil, Klassen IX—XII, gebunden ca. Fr. 336.— (ISBN 0-444-41938-1, series)

Die beiden ersten Teile dieser beeindruckenden Zusammenstellung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen über Zusatzstoffe aus verschiedenen Ländern erschienen 1980 (Klassen I—IV) bzw. 1982 (Klassen V—VIII), vgl. Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. 74, 169 (1983).

Der nun vorliegende dritte Teil umfasst die lebensmittelrechtliche Zulässigkeit von Zusatzstoffen (23 Kategorien) in den Lebensmittelklassen IX Milk, Milk Products and Related Products such as Cheese, X Eggs and Related Products, XI Fats and Oils, including Butter and Margarine, und XII Beverages and Drinks. Die Angaben aus 19 Ländern sollen bis zum 1. Quartal 1984 nachgeführt sein. Die Anordnung ist wie früher beschrieben.

Erstmals sind im Anhang Tabellen aufgeführt, die eine sofortige Übersicht bei der Zulässigkeit von mehr als 80 Farbstoffen in den berücksichtigten Ländern ermöglichen, wahrlich eine verblüffende Vielfalt. Dabei ist allerdings zu bedauern, dass einige der zugrundeliegenden Erlasse bei Redaktionsschluss bereits überholt waren. So wurde im Fall der Schweiz nicht die Zusatzstoffverordnung 1982, sondern eine frühere Fassung 1979 berücksichtigt.

Es handelt sich bei den Food Additives Tables um das Ergebnis einer enormen Anstrengung, die unzähligen, vielfältigen und differenzierten Zusatzstoffregelungen verschiedenartiger nationaler Gesetzgebungen im direkten Vergleich darzustellen. Dafür gebührt den Herausgebern Anerkennung und Lob.

R. Gerber

### *Lebensmittel — mit allen Sinnen prüfen!*

*Alfons Fricker*

Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, New York, Tokyo 1984. 165 Seiten mit 54 Abbildungen und 32 Tabellen, DM 28.— (ISBN 3-540-13636-3)

Der unmittelbaren Prüfung von Lebensmitteln durch die Sinne kommt noch immer eine grosse Bedeutung bei der Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln zu. Es werden vier Gruppen von Sinneseindrücken, d. h. Gesichts-, Geruchs-, Geschmacks- und Tastsinn, unterschieden. Der erste Teil des Buches befasst sich mit den Grundlagen der Sinnesphysiologie. Der zweite Teil ist den sensorisch wirksamen Stoffen in Lebensmitteln gewidmet. Trotz stürmischer Entwicklung der physikalisch-chemischen Apparate ist es noch heute nicht möglich, auf die Sensorik bei der Beurteilung eines Lebensmittels zu verzichten. Der letzte Teil des Buches behandelt die sensorischen Prüfverfahren.

Das Buch ist übersichtlich gestaltet und gewährt dem Lebensmittelchemiker einen wissenschaftlichen Einblick in die Probleme der Sensorik. Es ist auch für den Nichtfachmann interessant zu erfahren, wie die Qualität eines Lebensmittels mit der organoleptischen Prüfung weitgehend erfassbar wird. Für die Einschätzung des Wertes eines Lebensmittels ist oft neben den physikalischen und chemischen Untersuchungsmethoden die Sinnenprüfung unerlässlich. E. Lauber

*Lebensmittelkonzerne und ihre Töchter in der Welt*

*Hans P. Mollenhauer*

City Service, Offsetdruck und Verlag AG, Zürich 1984 mit zahlreichen Abbildungen (2farbig) und Tabellen. 124 Seiten, Fr. 32.— / DM 38.—

Wie kann ein so weitläufiges Thema wie die Lebensmittelkonzerne und ihre Töchter in der Welt auf nur 124 Seiten erschöpfend dargelegt werden, fragt man sich unwillkürlich bei erstmaliger Augenscheinnahme in das Werk von H. P. Mollenhauer. Dem Autor ist es in überzeugender Weise gelungen, einen komplexen Stoff in schlichter, unvoreingenommener und dennoch spannender Art — hier und dort mit einer gezielten Pointe durchsetzt, womit die wichtigsten Punkte noch anschaulicher werden — dem Lesenden darzulegen. Auf den ersten 22 Seiten setzt sich Mollenhauer mit der Entstehungsgeschichte, aber auch mit der Blütezeit und dem Untergang der ersten konzernartigen Handelsgebilde mit den fast mystisch klingenden Namen wie J. Fugger oder die East Indian Companies auseinander. Auf den nachfolgenden Seiten schildert und vor allem erklärt der Autor das Werden, das Wirken, die Organisation u. a. m. der heutigen Lebensmittelkonzerne. Dank der gerafften Form des Buches kommen die eigentlichen Wesensmerkmale der «Multis» zum Ausdruck. Zugleich entmystifiziert Mollenhauer die vielfach als Unholde abgetanen Gebilde, die aber zur Stabilität der Wirtschaft, zur Weiter- und Ausbildung weiterer Arbeitnehmerschichten in Industrie- und Entwicklungsländern weit mehr beitragen als man vermutet. In diesem Buch werden aber auch die Schattenseiten und vor allem die empfindlichen Seiten der Lebensmittelkonzerne beleuchtet.

Die Lektüre dieses Werkes kann all jenen, die sich mit Geschichte, mit der Wirtschaftsgeschichte schlechthin, mit dem Management und mit Politik befassen, wärmstens empfohlen werden. P. Rossier

*Metalle in der Umwelt — Verteilung, Analytik und biologische Relevanz*

*E. Merian et al. (Hrsg.)*

Verlag Chemie, Weinheim, Deerfield Beach, Florida, Basel 1984.

722 Seiten mit 22 Abbildungen und 94 Tabellen. Geb. DM 285.— (ISBN 3-527-25817-5)

Die Herausgeber haben es in Zusammenarbeit mit 58 Spezialisten unternommen, die beinahe unüberschaubar gewordene Fachliteratur zu diesem vielschichtigen Problemkreis in interdisziplinärer Weise zusammenfassend darzustellen.

Gemäss Herausgeber ist es das Ziel dieses Werkes, den Vertretern aller Fachrichtungen (Analytiker, Umweltforscher, Biologen, Geologen usw.) und darüber hinaus jedem, der an der Erörterung des Themenkomplexes «Metalle in der Umwelt» interessiert ist, eine ausgewogene Darstellung auf der Grundlage der heutigen wissenschaftlichen Erkenntnisse in die Hand zu geben.

In einem ersten allgemeinen Teil werden unter dem Gesichtspunkt, dass infolge zivilisatorischer Aktivitäten verschiedene Metalle mehr und mehr umverteilt wurden, auf rund 300 Seiten die verschiedenen Aspekte der Schwermetalle behandelt, und zwar: natürliche und anthropogene Kreisläufe, Vorkommen und chemische Prozesse in der Umwelt (Atmosphäre, Gewässer, Sedimente, Böden), chemische Analytik, Aufnahme, Verteilung und Wirkung auf Pflanzen und Organismen sowie Umweltstandards und Schutzvorschriften. Ein zweiter Teil enthält in alphabetischer Reihenfolge Einzelkapitel über 27 Metalle (und Metalloide): Al, Sb, As, Be, Bi, Pb, Cd, Cr, Co, Fe, Au, Cu, Mg, Mn, Ni, Hg, Se, Ag, Te, Tl, Ti, V, Zn, Sn, Zr und Platinmetalle. Die Kapitel sind in der Regel nach dem gleichen Schema aufgebaut: Vorkommen, physikalische und chemische Eigenschaften, wichtige Verbindungen, Gewinnung, Verwendung, Abfälle, Verbreitung in der Umwelt, in den Lebensmitteln und in lebenden Organismen, Metabolismus und Wirkung auf Pflanzen, Tier und Mensch, Risikobewertung und Grenzwerte (Arbeitsplatz, Lebensmittel).

Dem in der Lebensmittelchemie tätigen Rezensenten verhilft das Buch in erster Linie dazu, sich rasch über die ausserhalb seines eigenen Fachbereiches liegenden Aspekte von Metallen zu informieren. Es ist zu vermuten, dass es Vertretern anderer Fachbereiche ähnlich ergeht. Um sich umfassender zu informieren, muss auf weiterführende Literatur zurückgegriffen werden, die in diesem Werk in der Regel ausführlich zitiert wird. Für die angesprochenen Fachrichtungen schliesst das Buch somit eine empfindliche Lücke.

Das Werk verfügt über einen sauberen Druck, eine übersichtliche Darstellung sowie ein brauchbares Sachregister und kann Wissenschaftlern zahlreicher Disziplinen, die sich im weitesten Sinne mit Metallen befassen, zur Anschaffung empfohlen werden. Der zu wünschenden Verbreitung unter Studenten der entsprechenden Fachrichtungen dürfte der relativ hohe Preis hinderlich sein.

B. Zimmerli