

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 81 (1990)

Heft: 2

Buchbesprechung: Bücher = Livres

Autor: Lüthy, J.

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: 02.02.2025

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

Bücher — Livres

Lebensmittelqualität: Wissenschaft und Technik

Rolf Stute

VCH-Verlagsgesellschaft mbH, Weinheim 1989.

XII, 442 Seiten mit 155 Abbildungen und 74 Tabellen. DM 125.— (ISBN 3-527-26847-2)

Was versteht man unter Lebensmittelqualität? Nach dem deutschen Ernährungswissenschaftler Paulus «die Gesamtheit von Eigenschaften und Merkmalen eines Produktes, die für dessen Eignung und die Erfüllung gegebener Erfordernisse von Bedeutung sind». Bei Lebensmitteln ist es üblich, Teilbereiche der Qualität zu unterscheiden: Verkehrswert, «Gesundheitswert» oder Sicherheit, Nährwert, Eignungswert, Genusswert, Sozialwert usw. Diese Vielschichtigkeit des Qualitätsbegriffes und die unterschiedliche Bedeutung der Teilbereiche für die Gesamtqualität der einzelnen Lebensmittel zeigen aber auch, dass die Angabe der Gesamtqualität in allgemeingültiger Weise schwierig ist.

Auch im vorliegenden Buch mit dem Untertitel «Wissenschaftliche Arbeitstagung 25 Jahre Institut für Forschung und Entwicklung der Maizena Ges. mbH» wird dieser Versuch gar nicht erst unternommen, sondern es werden in 25 Vorträgen von prominenten Lebensmittelwissenschaftlern Themenkreise abgehandelt, die mit den erwähnten Teilbereichen der Qualität in Beziehung stehen. In mehreren Beiträgen sind die sensorischen Eigenschaften Geruch, Geschmack, Textur von Lebensmitteln abgehandelt, wobei auch die modernen analytischen Methoden zur Erfassung der wertbestimmenden Inhaltsstoffe ausführlich zur Sprache kommen. Beim Themenkreis Technologie und Lebensmittelqualität wird deutlich, dass vermehrt schonende Verarbeitungsverfahren mit einem Minimum an Zusatzstoffen zur Verwendung gelangen, da die Naturbelassenheit von Lebensmitteln eine populäre Forderung der Konsumenten geworden ist. Dass aber eine ausgezeichnete Versorgung mit qualitativ hochstehenden Lebensmitteln nicht auch automatisch eine hohe Qualität der Ernährung bedeutet, dies wird im das Buch abschliessenden Themenkreis über Ernährung und Ernährungsverhalten vor allem aus dem Beitrag des bekannten Ernährungspsychologen Volker Pudiel ersichtlich.

Das Buch enthält zahlreiche weitere Beiträge zu aktuellen Themen der Lebensmittelwissenschaft und Ernährung und kann allen an diesen Fragestellungen Interessierten empfohlen werden.

J. Lüthy

Bioflavour '87 — Analysis, Biochemistry, Biotechnology

Peter Schreier

Proceedings of the International Conference, Würzburg, BRD, September 29/30, 1987.
XII, 584 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. Walter de Gruyter & Co,
Berlin 1988. DM 318.— (ISBN 3-11-011204-3)

Der Verbraucher hat gegenüber den Lebensmittelaromen ein ambivalentes Verhältnis. Auf der einen Seite besteht ein verbreitetes Misstrauen gegen ein Zuviel an «chemischen Zusätzen». Andererseits ist der Verzehr von aromatisierten Lebensmitteln, wie z. B. Joghurts, in den letzten Jahren und Jahrzehnten steil angestiegen. Ein Trend besteht deshalb darin, vermehrt natürliche Aromen zu verwenden.

In der Vergangenheit konzentrierte sich die Aromaforschung darauf, die wichtigsten, für ein Aroma charakteristischen Stoffe chemisch zu identifizieren. Diese Untersuchungen der natürlichen Aromastoffe in Lebensmitteln sind auch heute noch nicht abgeschlossen, zusätzlich beginnt man sich aber vermehrt für Entstehungsmechanismen dieser Stoffe im Lebensmittel wie auch für deren biotechnologische Herstellung zu interessieren. Die derart produzierten Aromen werden dem derzeitigen Publikumstrend entsprechend als «Bioflavour» bezeichnet, wobei die heikle — international unterschiedlich geregelte — lebensmittelrechtliche Frage offen bleibt, ob ein z. B. auf mikrobiologischem oder enzymatischem Wege gewonnener Aromastoff nun als «natürlich» oder lediglich als «naturidentisch» zu bezeichnen ist.

Die im vorliegenden Buch publizierten Kongressbeiträge sind neben einem einführenden Übersichtsartikel in fünf Themenbereiche eingeordnet. Breiten Raum nehmen analytische Techniken ein. Hier sind in erster Linie die neuen effizienten Möglichkeiten der gaschromatographischen Enantiomerentrennung zu erwähnen. Die Bedeutung der Beziehung zwischen Chiralität und biologischer Aktivität bzw. Geruchsaktivität einer Verbindung ist auf dem Gebiet der Aromastoffe schon seit einiger Zeit erkannt worden. Zudem erlaubt die «chirale Analyse» Schlüsse auf die Herkunft der Verbindung. Ein weiteres Kapitel ist der Biochemie der Aromabildung in Lebensmitteln gewidmet, und in den drei abschließenden Abschnitten finden sich Beiträge zur biotechnologischen Gewinnung von Aromastoffen aus Kulturen von Pflanzenzellen und Mikroorganismen sowie auf enzymatischem Wege.

Das Buch gibt einen interessanten Überblick über den Entwicklungsstand auf den verschiedenen Gebieten der Aromaforschung.

J. Lüthy