

Bücher = Livres

Autor(en): **Lüthy, J. / Poffet, J.R.**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **82 (1991)**

Heft 6

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

Lebensmittel-Qualität

Ein Handbuch für die Praxis

Stefan Diemair (Hrsg.)

Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart 1990. 272 Seiten mit 1011 farbigen Abbildungen, 31 schwarz-weißen Abbildungen und einem Beiheft «Praxisinformationen und Glossar». Gebunden DM 186.– (ISBN 3-8047-1129-4)

Nahrungsmittel entstammen – von den beiden Ausnahmen Kochsalz und Trinkwasser einmal abgesehen – der belebten Natur. Entsprechend komplex ist ihre chemische Zusammensetzung und vielfältig die Veränderungen, die nach der Gewinnung, bei Lagerung oder bei der Verarbeitung und Zubereitung auftreten können. Qualitätsverluste bei Lebensmitteln sind in vielen Fällen sensorisch erkennbar. Entsprechend bedeutsam ist für den Hersteller und Verarbeiter die sensorische Beurteilung der Produkte; für den Konsumenten ist es ohnehin die einzige Beurteilungsmöglichkeit. Auch bei den sonst nur dem Lebensmittelchemiker oder -mikrobiologen zugänglichen «inneren» Qualitätsaspekten Nährwert und Sicherheit, können äusserliche Merkmale von Nahrungsmitteln wichtige Hinweise auf deren Zustand geben.

Das vorliegende Buch ist eine Übersetzung der englischen Originalausgabe «A Colour Atlas of Food Quality Control». Es behandelt in einem einführenden Kapitel die allgemein gültigen Qualitätssicherungssysteme bei Lebensmitteln, wobei auch das für Industrie und Gewerbe wichtige HACCP-Konzept (= Hazard Analysis Critical Control Point Technique) zur Sprache kommt. In weiteren 16 Kapiteln werden Qualitätsmerkmale und -beeinträchtigungen von einzelnen Produkten oder Produktkategorien dargestellt.

Kernstück des ganzen sind die über 1000 farbigen Abbildungen von für solche Produkte charakteristischen Veränderungen oder sogar Verderbsindikatoren. In begleitenden Texten sind die Ursachen dieser Erscheinungen ausführlich erläutert. Breiten Raum nimmt die Besprechung der mikrobiologisch anfälligen Lebensmittel tierischer Herkunft ein.

Das auch dem Laien leicht verständliche Buch vermittelt manchen wertvollen Hinweis zur Erkennung von Qualitätsmängeln bei Lebensmitteln.

J. Lüthy

Food Safety

Your questions answered

Food Safety Advisory Centre, London, 1. Auflage 1991. 128 Seiten. £ 0,99

Sichere, d. h. in bezug auf Zusammensetzung, mikrobiologische Beschaffenheit, Produktionsverfahren und gesetzliche Normen einwandfreie Lebensmittel erwartet der gesundheitsbewusste Konsument unserer modernen Gesellschaft.

In England ist dieses Jahr eine Broschüre veröffentlicht worden, welche dem Lebensmittelkonsumenten Auskunft erteilt auf wichtige Fragen zur Produktqualität. Für die Publikation verantwortlich ist eine universitäre Beratergruppe des Beratungszentrums für Lebensmittelsicherheit. Dieses Zentrum ist eine unabhängige Institution, jedoch getragen durch finanzielle Beiträge von 6 Grossverteilern in England. Der mit Fragen und Antworten konzipierte Text ist in 7 Kapitel eingeteilt, mit den Themen Lebensmittelvergiftungen, Lebensmittelbehandlung beim Endverbraucher, Konservierungsmethoden, Aspekte der landwirtschaftlichen Produktion, Gesundheit, Verpackung und gesetzlicher Konsumentenschutz.

Im 1. Kapitel wird u. a. auch die Listeriose und Salmonellose beschrieben, mit Angaben zum Vorkommen von *Listeria monocytogenes* und *Salmonella* sowie über Risikolebensmittel. Ein Abschnitt behandelt den Botulismus. Einige in Lebensmitteln natürlich vorkommende Toxine finden ebenfalls Erwähnung, so wird beispielsweise vom Verzehr grüner und keimender Kartoffeln abgeraten, dies wegen erhöhten Solanin Gehaltes. Im 2. Kapitel folgen Empfehlungen zum «Handling» der Lebensmittel im Haushalt, vom Einkauf bis zum Kochen. Das 3. Kapitel gibt eine Übersicht über die wichtigsten Konservierungsmethoden: Erhitzen, chemische Zusätze, Kühlen, Gefrieren, Trocknen und Bestrahlen. Im Kapitel zur Landwirtschaft ist die Rede vom Rinderwahnsinn (BSE), Hormonen bei der Fleischproduktion, Farbstoffen in landw. Verarbeitungsprodukten, Pestiziden, «organischer» Produktionsweise und deren Kontrolle, Wuchsstoffen und Keimhemmungsstoffen. Im Kapitel über Gesundheit wird auf die Wirkung der hauptsächlichsten Inhaltsstoffe der Nahrung eingegangen: Kohlenhydrate, Fasern, Fette, Proteine und Kaffee. Das Verpackungskapitel beleuchtet einige Aspekte des Einflusses vom Verpackungsmaterial wie verzinnte Dosen, Aluminium, Kunststoff-Folien auf Lebensmittel. Das 7. und letzte Kapitel schliesslich zeigt auf, welches die gesetzlichen Vorkehrungen zum Schutz der Konsumenten sind. Grundlage dazu ist das neue Lebensmittelschutzgesetz vom Januar 1991 (Food safety act).

Den Abschluss bilden ein Glossarium mit Sachbegriffen und ein kurzes Sachverzeichnis.

Das vorliegende Büchlein enthält viele interessante und kurz dargestellte Tatsachen zur Lebensmittelwissenschaft, es ist sehr angenehm und leicht zu lesen.

J. R. Poffet