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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 82 (1991)

Heft: 6

Buchbesprechung: Bücher = Livres

Autor: Lüthy, J. / Poffet, J.R.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

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

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 HACCPT-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 Solaningehaltes. 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