

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 83 (1992)

Heft: 5

Buchbesprechung: Lebensmittelanalytik : Grundzüge, Methoden, Anwendungen
[Reinhard Matissek, Frank-M. Schnepel, Gabriele Steiner]

Autor: Zimmerli, B.

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

Lebensmittelanalytik Grundzüge, Methoden, Anwendungen

Reinhard Matissek, Frank-M. Schnepel und Gabriele Steiner

Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg usw., 2. korrigierte Auflage 1992. XIV, 440 Seiten mit 68 Abbildungen. Brosch. DM 38.– (ISBN 3-540-54684-7)

Das Interesse an Lebensmittelanalytik ist in verschiedenen Kreisen, insbesondere studentischen, nach wie vor recht gross. – Dies mag u. a. auch mit der äusserst kritischen Art zusammenhängen, wie die Massenmedien in den letzten 20 Jahren die «Qualität» unserer Nahrung darzustellen beliebten. – Zwar gibt es Standardwerke bzw. analytische Methodensammlungen, wie z. B. jene der AOAC (USA), des Schweizerischen Lebensmittelbuches, welches als einziges Werk neben der reinen Methodik auch Hinweise zur Beurteilung der Analysenergebnisse sowie weitere wichtige Beurteilungsgrundlagen und -kriterien liefert, oder die «Amtliche Sammlung von Untersuchungsmethoden nach § 35 LMG» in Deutschland, aber nur sehr wenige eigentliche Lehrbücher. Eine Methodensammlung kann aber keineswegs ein Lehrbuch ersetzen.

Das vorliegende Buch dient als Leitfaden sowohl für klassisch-konventionelle als auch moderne instrumentelle Methoden, die zur grundlegenden Untersuchung der Zusammensetzung der Lebensmittel (Hauptinhaltsstoffe, wichtige Minorbestandteile) und ausgewählter Zusatzstoffe angewendet werden können. Nur kurz gestreift wird die Analytik von Rückständen und Kontaminanten. Die Kapitel sind einheitlich aufgebaut: Hinweise über Anwendungsbereich, theoretische Grundlagen, Prinzip der Methode, Durchführung, Auswertung und Hinweise sowie Literatur.

Um zu vermeiden, dass sich der Anfänger mit der gleichen Unbefangenheit z. B. an eine Quecksilber- wie an eine Fettbestimmung wagt, hätten einige wenige zusätzliche Seiten über die spezielle Problematik von Spurenanalysen im allgemeinen diesem Werk gut angestanden. Trotzdem kann das Buch, in Anbetracht der guten Ausstattung bei gleichzeitig günstigem Preis der potentiellen Leserschaft, insbesondere Studenten, zur Anschaffung empfohlen werden.

B. Zimmerli