

Fischverarbeitung : Band 1 : Rohstoffeigenschaften und Grundlagen der Verarbeitungsprozesse [Manfred Tülsner]

Autor(en): **Heimann, P.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **85 (1994)**

Heft 5

PDF erstellt am: **23.07.2024**

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

Fischverarbeitung

Band 1: Rohstoffeigenschaften und Grundlagen der Verarbeitungsprozesse

Manfred Tülsner

Behr's Verlag, Hamburg 1994. 304 Seiten. DM 149.– (ISBN 3-86022-196-5)

Tülsner stellt mit dem vorliegenden Werk die spezifischen Eigenheiten des Lebensmittels Fisch übersichtlich und sehr ausführlich vor. Nach einer Einführung mit Angaben zur Bedeutung von Fischen als Nahrung für den Menschen in verschiedenen Nationen und Zahlen zum Weltfischfang bespricht der Autor in 2 Kapiteln die spezifischen Eigenschaften des Rohstoffes Fisch, wie den charakteristischen Aufbau des Fischmuskelgewebes, die spezielle Mikrobiologie oder noch die postmortalen Veränderungen und den Fischverderb. Die nächsten 4 Kapitel behandeln im Detail die Technologie der Fischverarbeitung, insbesondere die Konservierung mittels Kühlen und Gefrieren, enzymatische Verfahren, wie das Salzen und Marinieren, Erhitzungstechnologien und das Räuchern. Jedes dieser Kapitel ist, ausgehend von der Definition der Verfahren über chemische, physikalische und mikrobiologische Eigenheiten sowie eventuelle Fehler bei der Herstellung der Produkte, sehr umfassend abgehandelt.

Ein letztes Kapitel widmet sich der Herstellung und den Eigenschaften sogenannt «homogener Fischzwischenprodukte». Darunter werden Fischpasten, Fischwürste, Surimi oder Kamabokozubereitungen verstanden, die in Europa seit einigen Jahren an Bekanntheit und Beliebtheit zunehmen, in Asien hingegen zu den traditionellen Lebensmitteln gehören. Insbesondere das letzte Kapitel zeigt, dass auch neuere und neueste Errungenschaften und Kenntnisse der Fischverarbeitung und -technologie berücksichtigt sind und im Detail besprochen werden.

Insgesamt präsentiert sich das Werk als sehr vollständig und kann nicht nur als Lehrbuch, sondern auch als Nachschlagewerk empfohlen werden.

P. Heimann