

Zeitschrift: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 93 (2002)
Heft: 2

Buchbesprechung: Lehrbuch der Lebensmittelchemie [H.-D. Belitz, W. Grosch, P. Schieberle]

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: 14.05.2025

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

Lehrbuch der Lebensmittelchemie

H.-D. Belitz, W. Grosch und P. Schieberle

Springer-Verlag, Heidelberg, 5. Auflage 2001. 1059 Seiten mit 572 Abbildungen, 900 Formeln und 620 Tabellen. Gebunden Fr. 138.– (ISBN 3-540-41896-1)

Das erstmals 1982 erschienene «Lehrbuch der Lebensmittelchemie» von Belitz und Grosch gilt heute als Standardwerk im deutschen Sprachbereich. Es wird in regelmässigen Zeitabständen überarbeitet, wobei den aktuellen Entwicklungen Rechnung getragen wird, ohne jedoch von der ursprünglichen Konzeption abzuweichen. Diese sieht bewusst eine Beschränkung auf die eigentliche Chemie der Lebensmittel vor, obwohl die Versuchung sicherlich gross sein muss, auch auf Fragen der Ernährung, der Technologie und der Toxikologie einzugehen. Auch so ist es ein umfangreiches Werk von ca. 1000 Seiten, das mittlerweile in der 5. Auflage erschienen ist. Gegenüber der 4. Auflage sind zusätzliche Abschnitte u.a. über Antioxidantien, Aromastoffe, Lebensmittelherstellung, allergene Proteine, Fettsubstitute und Nachweis von GMO dazugekommen, ohne aber den Gesamtumfang wesentlich zu verändern. Im Vordergrund steht nach wie vor, die Zusammenhänge zwischen makroskopischen Eigenschaften von Lebensmitteln und den Strukturen und Reaktionen der Inhaltsstoffe herauszuarbeiten. Ergänzend werden lebensmittelanalytische Methoden auf molekularer Ebene behandelt. Lebensmittelchemie und Lebensmittelanalytik bleiben in diesem Sinne die eigentliche Grundlage der Lebensmittelwissenschaft und der Ernährung des Menschen, ohne die weitere Fortschritte auf diesen Gebieten undenkbar wären.

Das erfolgreiche, nach wie vor zu empfehlende Standardwerk wird heute von den Studenten der Lebensmittelchemie und benachbarter Fachgebiete als Lehrbuch, von den im Beruf stehenden Lebensmittelchemikern, Lebensmitteltechnologern, Ernährungswissenschaftlern, Medizinern und Veterinären in Industrie, Forschung und Überwachungsbehörden als Nachschlagwerk benutzt.

J. Lüthy

Key words

Colorimetric transmittance assay, Vanilla flavoring, 1,2-propylene glycol