Lebensmittel-Technologie : Einführung in die Verfahrenstechnik der Lebensmittelverarbeitung [Rudolf Heiss]

Autor(en): **Högl**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **41 (1950)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Bücherbesprechung
Revue des livres

Lebensmittel-Technologie
Einführung in die Verfahrenstechnik der Lebensmittelverarbeitung
von *Rudolf Heiss*
334 S. mit 223 Abbildungen (München, J. F. Bergmann 1950)

Der Verfasser versucht es, in einem ersten Teil eine Systematik der bei der Herstellung und Bearbeitung der Lebensmittel gebrauchten Verfahren und der dazugehörigen Apparate zu geben, was ihm auch weitgehend und zum Vorteil der Übersichtlichkeit gelingt. So wird unter «Änderung der Stoffdichte» die Zerkleinerung und das Pressen behandelt, unter «Stofftrennung mechanisch» das Auslaugen, Zentrifugieren, Filtrieren, im gleichen Abschnitt «thermisch» das Eindampfen, Kristallisieren, Trocknen usw. aufgeführt. Die systematische Betrachtung ist recht interessant und lässt Zusammenhänge erkennen, wo man sonst an solche vielleicht nicht denkt. Die Art der Darstellung ist daher vor allem anregend und das Verständnis fördernd. Die Besprechung der einzelnen technischen Prozesse erfolgt in den Teilen: II. Verfahren, bei welchen mechanische Prozesse überwiegen, III. Verfahren, bei welchen thermische Prozesse überwiegen, IV. Biochem. Technologie. Auf knappem Raum werden hier ausserordentlich viele wertvolle Details gegeben. Die Angaben berücksichtigen auch die neueste Entwicklung. Formeln, Zahlen, Details sind in erdrückender Fülle vorhanden, was sicherlich erwünscht ist, wenn man sich eben über diese Details orientieren will; derjenige, welcher ein Verfahren gründlich, in allen Phasen, kennen muss, wird hier vieles finden, was er sonst mit Mühe in zahlreichen Werken zusammensuchen müsste. Andererseits leidet durch die vielen Einzelangaben die Übersicht etwas. Die sehr klaren und ebenfalls reich vertretenen schematischen Abbildungen wirken klärend. Hinweise auf Spezialwerke finden sich am Schluss fast eines jeden Kapitels. Mit riesigem Fleiss und grossem Wissen wurde auf diesem relativ beschränkten Raume die Technologie von mehr als 60 Lebensmittel-Kategorien behandelt — und man kann sagen — eingehend dargestellt. Ein Buch, das weniger für den Studierenden als für den Praktiker, wie *R. Heiss* es selber sagt, für den Chemie-Ingenieur bestimmt ist und diesem sehr viel bieten kann. *Högl*

Bekanntmachung

Zwischen der Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale in Bern, als Verlagsstelle dieser Fachschrift, und der Firma Annoncen Pfändler in Zürich ist ein Inseraten-Pachtvertrag abgeschlossen worden, der auf das Jahr 1951 in Kraft treten wird. Auf Grund dieses Vertrages wird der genannten Firma das Recht