Buchbesprechungen

Autor(en): **Stürzinger-Baillif, E. / Strahlmann, Berend**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **58 (1967)**

Heft 1

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

Gottauf M.: Z. Anal. Chem. **218**, 175—184 (1966).
Hadorn H. und *Zürcher K.:* Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **55**, 154—181 (1964).
Hanousek J.: Verpackungs-Rundschau, Techn. Wiss. Beil. **14**, 51—58 (1963).
Harris R. G.: Bakers' Weekly **195**, 40—42 (1962).
Heiss R. und *Robinson L.:* Verpackungs-Rundschau, Techn. Wiss. Beil. **16**, 1—7 (1964).
Hoffmann W., Krämer H. und *Linowitzki V.:* Chem. Ing. Techn. **37**, 34—38 (1965).
Karel M., Issenberg P., Ronsivalli L. und *Jurin V.:* Food Technol. **17**, 327—330 (1963).
Libbey L. M., Bills D. D. und *Day E. A.:* J. Food Sci. **28**, 329 (1963).
Lockart H. E.: Ph. D. Thesis, Michigan State Univ. (1965).
Lyssy G. H. und *Mohler H.:* Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **56**, 170—184 (1965).
Maarse H. und *Nie T. de:* Verpakking **18**, 78—83 (1965) (Engl.).
Morgan M. E. und *Day E. A.:* J. Dairy Sci. **48**, 1382—1384 (1965).
Novák J., Vasák V. und *Janák J.:* Anal. Chem. **37**, 660 (1965).
Samuels J. E. und *Seidler D. W.:* Mod. Packaging **38**, 201—204, 282—285 (1965).
Sprecher E. und *Strackenbrock K. H.:* Z. Naturforsch. **18**, 495—498 (1963).
Taylor A. A.: Food Process. Packaging **33**, 227—229 (1964).
Varsányi I.: Nahrung **9**, 95—109 (1965).
Williams I. H.: Anal. Chem. **37**, 1723—1732 (1965).

Buchbesprechungen

Brot in unserer Zeit — Ergebnisse und Probleme der Getreideforschung

Herausgegeben von *W. Schäfer* unter Mitarbeit von 41 namhaften Wissenschaftlern und Fachleuten aus mehreren Ländern Europas. VII + 250 Seiten, Groß-8°-Format, mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. Verlag Moritz Schäfer, Detmold, Ganzleinenband DM 29.50.

Bei diesem Werk handelt es sich nicht um ein Lehrbuch im üblichen Sinne mit zusammenhängendem und fließendem Text. Es ist vielmehr als ein Spektrum der gesamten Getreideforschung in neuester Zeit anzusehen, wobei die «typischen Liniengruppen» den betreffenden Fachgebieten entsprechen und somit noch im «sichtbaren» Spektrum liegen.

Da in dieser Aufsatzreihe das rein Fachliche als Grundlage vorausgesetzt wird, gehen die einzelnen Abhandlungen ohne lange Einführungen gleich aufs Ganze. So war es möglich auf kleinstem Raum nicht nur das jeweilige Fachgebiet zu behandeln, sondern auch Unterlagen und Ausblicke für weitere Entwicklungen und Forschungen zu vermitteln.

Den besten Eindruck über die Weitschichtigkeit und Gründlichkeit des ganzen Werkes ergibt ein Blick auf das Inhaltsverzeichnis mit seinen 11 Abschnitten und den 48 Kapiteln:

Die Züchtung von Weizen: Wege und Ziele; Sortenbild der deutschen Weizenzüchtung; Anbau und Düngung von Brotgetreide; Technik der Getreideernte. *Zusammensetzung und Beschaffenheit von Brotgetreide:* Aufbau und Zusammensetzung des Getreidekorns; Getreidekrankheiten und ihre Bekämpfung; Unkräuter. *Inhaltsstoffe des Getreides:* Proteine; Kohlenhydrate (chemischer Aufbau und der Beitrag der Stärke zum Backverhalten der Mehle); Fette; Vitamine; Mineralstoffe; Enzyme. *Getreidebewertung:* Bewertung und Standardisierung von Brotgetreide. *Lagerung des Brotgetreides:* Mikrobiologie des Brotgetreides; Wissenschaftliche Grundlagen der Getreidelagerung; Technische Durchführung der Lagerung; Schädlinge und ihre Bekämpfung. *Trocknung und Konditionierung:* Wissenschaftliche Grundlagen; Technische Durchführung. *Technologie der Getreideverarbeitung:* Reinigung; Theorie der Mahlfähigkeit; Mahlversuche; Moderne Mahlverfahren; Sichten und Putzen von Mahlprodukten; Prallzerkleinerung und Windsichtung; Pneumatik; Mühlennachprodukte; Lagerung und Verladung von Mehl. *Die Untersuchung der Mehle:* Neuzeitliche Analytik von Getreide und Mehl; Problem der Backfähigkeit; Physikalische Methoden zur Teigprüfung; Backversuch. *Durumweizen und seine Verarbeitung:* Durumweizen und Durummahlprodukte als Teigwarenrohprodukte; Verarbeitung von Durumweizen; Herstellung und Untersuchung von Teigwaren. *Technologie der Brotbereitung und Teiglockerung:* Grundlagen der Teigbildung; Biologische Verfahren der Teiglockerung (Hefe, Sauerteig); chemische und mechanische Verfahren der Teiglokkerung; Kontinuierliche Teigbereitung; Der Backprozeß; Backmittel; Der Roggen (Erzeugung, Verarbeitung, Verzehr); Die Bedeutung des Brotes in der Ernährung; Mehlverbesserung und Spezialmehle. *Getreideforschung:* Die Organisationen der Getreideforschung.

Da es sich bei den einzelnen Abhandlungen weitgehend um abgeschlossene Referate handelt (es ist möglich, daß gleiche oder ähnliche Probleme an verschiedenen Stellen, jedoch unter ganz andern Gesichtspunkten zur Sprache kommen), wäre ein Schlagwortverzeichnis sehr erwünscht.

Ein sehr umfangreiches Literaturverzeichnis von fast 18 Seiten bildet den Abschluß des Werkes. Dank der Gruppierung dieser Angaben nach den entsprechenden Kapiteln des Buches ist das Auffinden von Quellenangaben bis zu einem gewissen Grade erleichtert. Das Werk bietet dem Müller weitgehend Auskunft über Alltagsfragen, aber auch Probleme der Entwicklung und der Verbesserung werden aufgerollt. Selbstverständlich wird dieses Buch auch in Schulen, Forschungslaboratorien und Bäckereien, sowie bei den betreffenden Untersuchungsanstalten gute Aufnahme finden.

E. Stürzinger-Baillif

Sulfur Dioxide
Applications in Foods, Beverages, and Pharmaceuticals
Louis C. Schroeter

The Upjohn Company Research Laboratories Kalamazoo, Michigan
1966, Pergamon Press, Oxford, London, Edinburgh, New York, Toronto, Paris, Frankfurt
342 Seiten, Ganzleinwand, 70 Shillinge

Wenn in einem durch die Herausgabe der ausgezeichneten Zeitschrift «Food and Cosmetics Toxicology» bekannten Verlag eine Monographie über einen der ältesten und wichtigsten Zusatzstoffe zu Lebensmitteln erscheint, so sind die Erwartungen hochgespannt.

Der knapp gehaltene Text des Buches vermittelt eine ausgezeichnete Uebersicht — zunächst im ersten Kapitel über die Darstellung und Eigenschaften des Schwefeldioxids. Die folgenden Kapitel über die Oxydation, die anorganischen Reaktionen, die Komplexe und Clathrate, die organischen Reaktionen und analytischen Methoden nehmen den größten Teil des Buches ein. Hier ist der Inhalt wohl noch zu wenig auf die mit dem Buchtitel gesteckten Ziele ausgerichtet. Bei der Oxydation des Schwefeldioxids erwartet man sicher nicht einen Abschnitt über das Bleikammerverfahren, dafür wäre etwas mehr über die technischen Anwendungen z. B. der theoretisch gut behandelten «Oxydation in wäßrigen Lösungen» erwünscht. Auch in den folgenden Kapiteln finden sich viele Reaktionen, die recht interessant sind, aber für den Lebensmittelchemiker oder Pharmazeuten praktisch kaum in Betracht kommen. Die für den angesprochenen Interessentenkreis wichtigen Reaktionen, z. B. mit den Disulfidbrücken der Proteine oder mit Thiamin, sind zwar informatorisch hinreichend, für den Interessenten aber recht spärlich behandelt.

Nur 30 Seiten bilden den «Kern» des Buches und widmen sich der praktischen Anwendung des Schwefeldioxids auf Lebensmittel (foods and beverages) — immerhin unter Hinweis auf 206 Literaturzitate. Hier werden die lebensmittelchemisch interessanten Reaktionen z. T. noch einmal wiederholt und durch weitere ergänzt, wie die Reaktion mit Zucker und anderen Carboxylverbindungen, die man eigentlich im Kapitel vorher suchte. Der nicht viel längere pharmazeutische Abschnitt bringt etwas über die Löslichkeit des SO_2 in Wasser und die antioxydative Wirkung des Sulfits, das den Lebensmittelchemiker ebenso interessiert.

Die auf 10 Seiten gebrachte «Toxizität» des Sulfits (73 Literaturangaben) berücksichtigt weder die Verhältnisse in den «foods and beverages» noch die Publikationen der FAO und WHO.

Obgleich noch manche Wünsche offen bleiben, ermöglicht dieses knapp gehaltene Werk in vielen Fällen eine rasche Orientierung und wird dadurch der Praxis gute Dienste leisten. Von Vorteil ist dabei, daß die gute Ausstattung des Buches es erlaubt, es oft in die Hand zu nehmen.

Berend Strahlmann