Nachweis und Bestimmung von Konservierungsstoffen in Lebensmitteln [W. Diemair, W. Postel]

Autor(en): **Mottier, M.**

Objekttyp: **BookReview**

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

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

Heft 2

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

Buchbesprechung

«Nachweis und Bestimmung von Konservierungsstoffen in Lebensmitteln»

von Prof. Dr. *W. Diemair* und Oberchemierat Dr. *W. Postel.* Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft m. b. H. 1967. 255 S. 20 Abb. Geb. DM 58.—.

Auf Grund einer kritischen, praktischen Nachprüfung zahlreicher Arbeitsvorschriften haben die Verfasser eine Auswahl von Methoden getroffen, welche der Untersuchung von chemisch konservierten Lebensmitteln dienen.

Das Buch umfaßt in seinem 1. Teil (21 S.) einen übersichtlichen Analysengang für den qualitativen Nachweis der gebräuchlichsten Konservierungsstoffe, dem eine mikrobiologische Methode, der Gärtest, vorangestellt wurde. Der 2. Teil (196 S.) des Buches befaßt sich eingehend mit den Nachweis- und Bestimmungsmethoden für die einzelnen Konservierungsstoffe. Der Anhang (16 S.) enthält eine tabellarische Uebersicht über die in der Bundesrepublik Deutschland zugelassenen Konservierungsstoffe sowie eine Aufstellung über die Reinheitsanforderungen, die an Konservierungsstoffe zu stellen sind. Den Abschluß bilden ein Literaturverzeichnis (13 S.), ein Sachverzeichnis und eine zusammenfassende und wertvolle Tabelle über den Analysengang zum Nachweis der gebräuchlichsten Konservierungsstoffe. Die besprochenen Konservierungsstoffe sind die folgenden:

Borsäure und ihre Derivate, Chlor und chlorhaltige Verbindungen, Fluorwasserstoffsäure, Natriumnitrit, Ozon, schweflige Säure, Silber, Stickstoffoxide, Wasserstoffperoxid, Ameisensäure, Benzoesäure, p-Chlorbenzoesäure, p-Hydroxybenzoesäure und ihre Ester, Dehydracetsäure, Monobromessigsäure und ihre Ester, Monochloressigsäure, Propionsäure, Pyrokohlensäurediäthylester, Salicylsäure, Sorbinsäure, Diphenyl, o-Phenylphenol, Diphenylamin, Formaldehyd und formaldehydabgebende Stoffe, Thioharnstoff und quaternäre Ammoniumverbindungen.

Bei jedem Konservierungsstoff findet man im allgemeinen folgende Abschnitte: Formel, natürliches Vorkommen, Anwendung, Nachweis (je nachdem in verschiedenen Lebensmitteln), Bestimmung und Literaturhinweise, wobei der Text durch seine Organisation und Klarheit hervorsticht. Moderne Methoden, darunter auch verschiedene aus unseren «Mitteilungen», werden angegeben.

Den Verfassern und dem Verlag müssen wir für dieses schöne und praktische Werk dankbar sein. Den Lebensmittelchemikern, der Lebensmittelindustrie und den Organen der Lebensmittelkontrolle kann es wärmstens empfohlen werden; ihnen allen wird es sicher gute Dienste erweisen.

M. Mottier, Bern