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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 58 (1967)

Heft: 3

Buchbesprechung: Buchbesprechungen

Autor: Lauber, E. / Mottier, M.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.07.2025

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

2. *Rajzman A.:* Les résidus de diphényle dans les agrumes. Residue Reviews **8**, 1—73 (1965).
3. *Hazleton L. W.:* Report of Investigations on diphenyl. Part D. Hazleton Laboratoires, Falls Church, Virginia 1956.
4. *Souci S. W.:* Die Behandlung von Citrus-Früchten. In Lebensmittelforschung und Fremdstoffprobleme in USA. München: Dtsch. Forschungsanstalt für Lebensmittelchem. (1959).
5. *Ihloff N. L.* und *Kalitzki M.:* Ueber Konservierungs- und Schonungsmittel sowie Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln bei Importobst. Diese Mitt. **52**, 321 bis 339 (1961).
6. *Souci S. W.:* Ueber die chemische Behandlung von Citrusfrüchten unter besonderer Berücksichtigung des Verfahrens zum Schutz gegen Verderb. Diese Mitt. **57**, 43—65 (1966).
7. *Kufferath J.* et *Motquin A.:* Le traitement des agrumes par les fongicides. Académie Royale des Sciences d'Outre-Mer. Bulletin des Séances 1966—2, p. 328—354.
8. *Rajzman A.:* The quantitative micro-determination of diphényl in citrus fruit. Analyst. **88**, 117—124 (1963).
9. *Rajzman A.:* Diphenyl Residues found in Cirtus fruit in Israel during the citrus seasons 1958/59 to 1964/65, 1—29, Appendix 24 tables. The Volcani Institute of Agricultural Research. Div. of Scientific Publications. Pamphlet No. 105. Rehovot, Israel (1966).

Buchbesprechungen

Lebensmittel-Tabellen für Nährwertberechnung
von Prof. Dr. *S. Walter Souci* und Dr. *Hans Bosch*

Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, München
Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft m. b. H. 1967
315 Seiten, Kunststoffeinband, DM 27.50

Diese Tabellen sind eine gekürzte Fassung des von der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, München, im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten veröffentlichten Tabellenwerkes über die Zusammensetzung der Lebensmittel.

Als Einführung werden einige Erläuterungen über den Nährstoffbedarf der Hauptbestandteile und der Mineralstoffe gegeben. Den eigentlichen Lebensmitteltabellen sind folgende vier Tabellen vorangestellt:

Empfehlungen für die tägliche Nährstoff- und Kalorienzufuhr — Empfehlungen für die tägliche Eiweiß-, Fett-, Kohlenhydrat- und Kalorienzufuhr für Personen verschiedenen Gewichts — Mehrbedarf an Kalorien bei körperlicher Tätigkeit — Idealgewicht Erwachsener nach dem 25. Lebensjahr.

Die Lebensmitteltabellen enthalten Angaben über die Hauptbestandteile (Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate), Mineralstoffe (Natrium, Kalium, Calcium, Phosphor, Eisen) sowie die wichtigsten Vitamine (A, B_1, B_2, C und Niacin). Ferner werden der Energiegehalt der Lebensmittel in Kalorien und der durchschnittliche Abfall der käuflichen Rohware angegeben. Die angeführten Zahlen beziehen sich auf die Gewichtseinheiten 10—100 g, bzw. 100—1000 g des eßbaren Anteils. Im zweiten Teil der Tabellen sind die Angaben auf die käufliche Rohware bezogen. Für jedes Lebensmittel wird eine eigene Seite verwendet. Diese Ausweitung der Tabellen ermöglicht es, die Nährstoffe für jede Gewichtsmenge abzulesen oder auf einfache Weise zu berechnen.

Das vorliegende Buch wird sowohl dem Wissenschafter als auch insbesondere dem Praktiker wertvolle Dienste leisten. Wer sich speziell mit der Aufstellung und Berechnung von Kostformen und Diätplänen zu befassen hat, wird hier Analysendaten finden, die nach modernen Analysenmethoden erhalten wurden und die sich auf die wichtigsten bei uns im Handel befindlichen Lebensmittel beziehen.

E. Lauber, Bern

«Handbuch der Lebensmittelchemie»

Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, New York

Band II, 1. Teil:

«Analytik der Lebensmittel: physikalische und physikalisch-chemische Untersuchungsmethoden». 1965. 944 Seiten, 539 Abbildungen. Gebunden DM 236.— (bei Verpflichtung zur Abnahme des gesamten Handbuches Subskriptionspreis, gebunden DM 188.80).

Band II, 2. Teil:

«Analytik der Lebensmittel: Nachweis und Bestimmung von Lebensmittel-Inhaltsstoffen». 1967. 1552 Seiten, 162 Abbildungen. Gebunden DM 389.— (Subskriptionspreis gebunden DM 311.20).

Das klassische, unter der Leitung von *A. Bömer, A. Juckenack* und *J. Tillmans* veröffentlichte «Handbuch der Lebensmittelchemie» erschien im Verlag Springer zwischen 1933 und 1942). Es ist also begrüßenswert, daß derselbe Verlag an eine Neuauflage dieses Werkes geschritten ist, denn die Lebensmittelchemie hat im letzten Vierteljahrhundert sehr große Fortschritte gemacht. Das neue «Handbuch der Lebensmittelchemie» wird von *L. Acker, K.-G. Bergner, W. Diemair, W. Heimann, F. Kiermeier, J. Schormüller* und *S. W. Souci* herausgegeben.

Im ersten Teil des zweiten Bandes wird der Reihe nach folgendes besprochen: Probenahme; Dichte; Viscosität; Ultrazentrifuge; Ultrafiltration; Dialyse und Elektrodialyse; Oberflächenspannung und Adsorptionserscheinungen; Schmelzpunkt und Siedepunkt; Löslichkeit; Calorimetrie; pH-Messung; Redox-Potential; Konduktometrie und Dielektrometrie; Emissionsspektralanalyse; Flammenphotometrie; Messung der Lichtabsorption; Farbtonmessung; Lumineszenzanalyse; Op-

tische Polarimetrie; Interferometrie; Polarographie; Chromatographische Verfahren, 172 Seiten (Papier-, Säule-, Dünnschicht- und Gas-Chromatographie); Elektrophorese; Multiplikative Verteilung; Nachweis von Radionucliden in Lebensmitteln, 29 Seiten; Mikroskopie; Das mikroskopische Präparat; Eichung von Meßgeräten; Refraktometrie; Nephelometrie.

Im zweiten Teil dieses 2. Bandes findet man folgende Abschnitte: Wasserbestimmung; Mineralstoffe inkl. Spurenelemente; Elementaranalyse; Stickstoffverbindungen; Serologische Methoden zur Untersuchung von Proteinen; Enzyme; Kohlenhydrate; Pektinstoffe; Bestimmung der Zellulose und anderen Zellwandbestandteilen; Alkohole; Aldehyde und Ketone; Vitamine, Provitamine und Carotinoide; Konservierungsstoffe, 74 Seiten; Antioxydantien; Schädlingsbekämpfungsmittel-Rückstände in Lebensmitteln, 73 Seiten; Weitere fremde Stoffe (Verdickungs-, Binde- und Geliermittel, Stabilisatoren; Emulgatoren, 32 Seiten; Fremde Stoffe, die aus Kunststoffen auf Lebensmittel überwandern, 23 Seiten; Ueberzugsmittel); Funktionelle Gruppenanalyse; Statistische Auswertung von Analysenergebnissen, 52 Seiten; Farbstoffe, 108 Seiten; Organische Säuren.

Die bloße Erwähnung der verschiedenen Abschnitte gibt schon eine Idee der Reichhaltigkeit des Inhaltes dieser beiden Bände, eine Reichhaltigkeit, die der detaillierten Besprechung im Wege steht. Es genügt festzustellen, daß zahlreiche bekannte Fachleute sowohl für die Behandlung der physikalischen und der physikalisch-chemischen Untersuchungsmethoden als für diejenige der Lebensmittel-Inhaltsstoffe gewonnen wurden, was eine sachlich sehr eingehende und zuverlässige Behandlung der Materie sichert. Die Ausstattung dieser beiden Bände macht dem Verlag Ehre. Zusammenfassend kann man diese Teile 1 und 2 des zweiten Bandes des «Handbuches der Lebensmittelchemie» allen empfehlen, die mit der Untersuchung der Lebensmittel zu tun haben. Der Preis mag für den Einzelnen etwas hoch erscheinen, ist aber durch das Gebotene berechtigt. M. Mottier

Studienreise nach Israel

Innerhalb der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie wird — sofern nicht Ereignisse höherer Gewalt dies verhindern — zum 4. Mal eine Studienreise ins Ausland für unsere Mitglieder und ihre Angehörigen arrangiert. Als Zeit von Hin- und Rückflug ist der 20.—30. März 1968 vorgesehen und als Standort Tel Aviv.

Besucht werden Hochschul-Institute und Industrien im ganzen Lande. Die Kosten werden Fr. 1200.— nicht übersteigen bei einer Beteiligung von total 15 Personen.

Wir bitten weitere Interessenten um ihre sofortige Anmeldung an das EGA, Bollwerk 27, Bern, wobei Sie Ihre besonderen Wünsche vermerken wollen. Ein provisorisches Programm wird Ihnen dann zugestellt.