Sammlung von Vorschriften zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln [W. Schmidt-Lorenz]

Autor(en): **Illi, H.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **72 (1981)**

Heft 4

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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

Bücher — Livres

Sammlung von Vorschriften zur mikrobiologischen Untersuchung von Lebensmitteln

W. Schmidt-Lorenz

Verlag Chemie, Weinheim, 1. Lieferung 1980. DM 520.–

Die immer wichtiger werdende hygienisch-mikrobiologische Beurteilung von Lebensmitteln durch die Hersteller und die amtliche Überwachung verlangt genau festgelegte Untersuchungsvorschriften sowie Grenz- und Richtwerte. Das im Auftrag der Ad-hoc-Kommission zur Sammlung lebensmittel-mikrobiologischer Untersuchungsvorschriften von Prof. W. Schmidt-Lorenz herausgegebene und vorerst in vier Lieferungen erscheinende Werk umfaßt Methoden aus der Bundesrepublik Deutschland, der Schweiz, Österreich, von internationalen Organisationen und Verbänden aus anderen europäischen Ländern und den USA sowie aus dem industriellen Bereich. Die verschiedenen Produkte sind nach lebensmittel-mikrobiologischen Gesichtspunkten und untersuchungstechnischen Kriterien in folgende Gruppen eingeteilt: Getränke, Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Lebensmittel tierischer Herkunft, Zusammengesetzte Lebensmittel, Zusatzstoffe, Bedarfsgegenstände, Kosmetische Mittel und Futtergrundstoffe und Mischfutter. In jeder Produktgruppe werden nach demselben Muster in verschiedenen Tabellen Angaben über Art, Geltungsbereich bzw. Herkunft der Vorschriften, Vorschriften der Probenerhebung und Probenvorbereitung, welche Mikroorganismen nachzuweisen sind, evtl. vorhandene Normen, Quellennachweis, Nachweisverfahren im einzelnen, vorgeschriebene Kulturmedien sowie Spezialmethoden und Tabellen gemacht. Die vorliegende erste Lieferung umfaßt die folgenden Produktgruppen: Süße, alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Süßmoste, Frucht- und Gemüsesäfte, Fruchtsaftkonzentrate, Marmeladen, Obst und Gemüse (frisch und tiefgefroren), Obst- und Gemüseprodukte einschließlich industrieller Kartoffelprodukte, Sauergemüse und Essig, Zucker, Kakao, Schokolade, Zuckerwaren und Rohmassen, Gewürze, frische und gefrorene Fische sowie Fischerzeugnisse.

Das Werk stellt dank seines klaren Aufbaues eine wertvolle Gegenüberstellung gebräuchlicher, mikrobiologischer Untersuchungsverfahren dar. Es ist schade, daß ein kritischer Vergleich der vorgestellten Methoden erst zu einem späteren Zeitpunkt erscheinen soll. Grenz- und Richtwerte sind nur vereinzelt aufgeführt; ein Mangel, für den jedoch kaum die Autoren verantwortlich gemacht werden können.

H. Illi