Bücher = Livres

Autor(en): **Zimmerli, B. / Lüthi, K.-W. / Lauber, E.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **76 (1985)**

Heft 3

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

Toxigenic Fungi — Their Toxins and Health Hazard
Proceedings of the Mycotoxin Symposia held in the Third International Mycological Congress, Tokyo, August 30 — September 3, 1983.
Herausgegeben von H. Kurata und Y. Ueno.
Serie: Developments in Food Science, Volume 7.
Elsevier/Kodansha Ltd., Amsterdam, Oxford, New York, Tokyo 1984. 384 Seiten, Dfl. 225.– (ISBN 0-444-99630-3)

Im Zusammenhang mit lebensmittelhygienischen Problemen kommt den Mykotoxinen eine nicht unerhebliche Bedeutung zu. Verschiedene epidemiologische Studien in Kenya, Thailand, Indien und den Philippinen zeigten eine lineare Korrelation zwischen der Häufigkeit primärer Leberkarzinome und der Aflatoxinbelastung via Lebensmittel. In einigen asiatischen Ländern treten, bedingt durch von Fusarien gebildete Mykotoxine, akute Magen-Darmerkrankungen auf.

Beim vorliegenden Werk handelt es sich um einen Symposiumsbericht, in welchem 80 Spezialisten (Mykologen, Chemiker, Toxikologen) aus 12 verschiedenen Ländern in insgesamt 39 Arbeiten über den neuesten Stand des Wissens berichten. Es werden dabei fünf Aspekte der toxineproduzierenden Pilze berücksichtigt: I. Oekologie, II. Taxonomie, III. Vorkommen in Lebens- und Futtermitteln und Beziehung zu Mykotoxikosen, IV. Toxikologie, V. Epidemiologie und Risiken für den Menschen. Abgesehen von Übersichtsarbeiten werden besonders die Mykotoxine der Gattung Aspergillus (Aflatoxin), Penicillium, Fusarium (z. B. Trichothecene) und Chaetonium behandelt. Auf analytische Verfahren zur Bestimmung von Mycotoxinen wird in geringem Umfang ebenfalls eingegangen.

Das Werk verfügt über einen sauberen Druck sowie ein brauchbares Sachregister und kann Lebensmittelchemikern, die sich vertieft mit der Mykotoxinproblematik befassen oder sich in dieses Arbeitsgebiet einzuarbeiten gedenken, zur Anschaffung empfohlen werden. B. Zimmerli.

Handling, Transportation and Storage of Fruits and Vegetables, Volume 2: Fruits and Tree Nuts

A. Lloyd Ryall, MS und *W. T. Pentzer*
Avi Publishing Company, Westport Conn., 2. Auflage 1982. 610 Seiten, 18 Kapitel mit zahlreichen Abbildungen. US $ (Europe) 60.50. (ISBN 0-87055-410-7)

Die zweite Auflage von «Handling, Transportation and Storage of Fruits and Vegetables», Band 2 «Fruits and Tree Nuts» bringt die auf den neuesten Stand gebrachten Informationen über die bei der Handhabung dieser leicht verderblichen Produkte auftretenden Probleme.

Anlässlich der zweiten Auflage von Band II erfuhr dieser, im Vergleich zur ersten, eine vollständige Überarbeitung. Die Autoren weisen im besonderen auf neue Entwicklungen in der Behandlung von frischem Obst und von Baumnüssen

zwischen Ernte und Abgabe an den Letztverbraucher hin. Verschiedene amerikanische Handelshäuser unternahmen grosse Anstrengungen zur Qualitätsverbesserung und Ausschussverminderung. Die 18 Kapitel des Buches behandeln u. a. die Eigenschaften der Früchte nach deren Ernte, moderne Erntemethoden, Anforderungen an Abpackbetriebe, Kontrolle und Einteilung in Qualitätsklassen, Verschiffungsbehälter und Konsumentenpackungen, Lagerung, klimatische Bedingungen, Behandlungen vor der Einlagerung und Versand, Krankheiten und Beschädigungen.

«Handling, Transportation and Storage of Fruits and Vegetables» kann sowohl für den Transport und Grosshandel als auch für den Detailverkauf und das Verkaufspersonal von Nutzen sein. Für uns Europäer ist es erfreulich, dass für sämtliche Angaben das metrische Einheitssystem verwendet wurde. K.-W. Lüthi

Leitfaden für die lebensmittelrechtliche Praxis

Bearbeitet vom Rechtsausschuss und der Geschäftsführung des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V., Bonn
Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart, 2. überarbeitete Auflage 1984.
146 Seiten, DM 24.– (BLL-Mitglieder DM 17.80). (ISBN 3-8047-0796-3)

Wer am Inverkehrbringen von Lebensmitteln in irgend einer Form beteiligt ist, sieht sich heute mit einer grossen Anzahl lebensmittelrechtlicher Vorschriften konfrontiert. Das vorliegende Buch soll dem Benützer dazu dienen, sich besser in den bundesdeutschen und EG-Paragraphen zurechtzufinden. Es ist in sechs Hauptkapitel unterteilt und befasst sich mit den Grundlagen des bundesdeutschen Lebensmittelrechts. Ein Kapitel ist der Sorgfaltspflicht auf jeder Handelsstufe gewidmet; der Aufbau, die Aufgaben und Befugnisse der Lebensmittelüberwachung sind in einem weiteren Kapitel beschrieben. Einen breiten Raum nimmt das Kapitel «Richtiges Verhalten bei Massnahmen der Lebensmittelüberwachungsbehörden und im lebensmittelrechtlichen Verfahren» ein. Die beiden letzten Kapitel befassen sich mit Bedeutung und Folgen der Gewerbezentralregister-Eintragung und den Hinweisen für die eichrechtliche Praxis. Im umfangreichen Anhang werden nochmals die zu beachtenden Verordnungen, Leitsätze und alle im oben erwähnten Zusammenhang wichtigen Behördeanschriften aufgelistet. Die im Juli 1984 abgeschlossene 2. Auflage berücksichtigt die seit Drucklegung der 1. Auflage eingetretenen Änderungen des Lebensmittelrechts auch bezüglich der Organisation der zuständigen Behörden. K.-W. Lüthi

Symposiumsbericht vom XVIII. Internationalen Fruchtsaftkongress 1984 in Tel Aviv

Internationale Fruchtsaftunion, Band 18 der Berichte der Wissenschaftlich-Technischen Kommission.
Juris Druck und Verlag, Zürich 1985. 414 Seiten mit zahlreichen Tabellen. SFr. 42.–

Der Symposiumsbericht erscheint in der Reihe der Berichte der Wissenschaftlich-Technischen Kommission der Internationalen Fruchtsaftunion. Er enthält 36 am Symposium gehaltene Referate. Der Band gibt sowohl dem Fachexperten als auch dem Konsumenten Hinweise auf die neuesten Verfahren und Forschungsergebnisse auf dem Gebiet der Fruchtsaftherstellung. Das Buch kann beim Schweiz. Obstverband, CH-6300 Zug 2, bezogen werden. E. Lauber

Analytical Methods in Human Toxicology, Part 1

A. S. Curry
VCH Verlagsgesellschaft, Weinheim, Deerfield Beach (Florida), Basel 1985.
319 Seiten mit 91 Abbildungen und 28 Tabellen. DM 148.–

Ziel des Buches ist es, dem Leser die in der Humantoxikologie wichtigsten analytischen Methoden vorzustellen, um ihn in die Lage zu versetzen, ein zur Lösung seines Problems geeignetes Verfahren zu finden. Folgende Techniken werden vorgestellt: Histochemie mit dem Schwerpunkt Fluoreszenzmikroskopie, Einsatz von Radiorezeptoren, Massenspektrometrie, indirekte Atomabsorptions-Spektroskopie sowie Gaschromatographie mit Kapillartrennsäulen.

Neben dem methodisch ausgerichteten Teil enthält das Buch auch Kapitel, in denen Wirkstoffgruppen vorgestellt und deren Analytik skizziert werden. Dazu zählen die Kapitel: Klinische Toxikologie, Lösungsmittelmissbrauch, Tricyclische Antidepressiva und Neuroleptika, Lokalanästhetika, Cannabinoide.

Das vorliegende Buch stellt eine ausgezeichnete Zusammenstellung der heute in der Toxikologie gängigen analytischen Methoden dar und zeigt deren Anwendbarkeit bei der Bestimmung der verschiedensten Wirkstoffe. Die an den Enden der Kapitel angegebenen Literaturzitate erhöhen noch den Wert dieses Buches. U. Baumann

---

Für die Publikation der Tätigkeitsberichte zeichnet die Redaktionskommission nicht verantwortlich.

Les rapports publiés n'engagent pas le Comité de rédaction.