Bücher = Livres

Autor(en): **Lüthi, K.W. / Dick, R.M.**

Objekttyp: **BookReview**

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

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

Heft 4

PDF erstellt am: **23.05.2024**

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

Zucker und Zuckerwaren

H. Hoffmann, W. Mauch und *W. Untze*

Band 20 aus der Schriftenreihe «Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung und Lebensmittelchemologie», begründet von J. Schormüller und H. Melchior (ISBN 0341-0498).

Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg, 2. vollst. überarbeitete Auflage, 1985. 432 Seiten, 3 Hauptkapitel, 105 Abbildungen und 66 Tabellen. DM 148.– (ISBN 3-489-61714-2)

Die Entwicklung der letzten 25 Jahre in diesem Gebiet der Lebensmittelindustrie liess es notwendig erscheinen, den Vorgänger dieses Bandes aus dem Jahre 1957 vollständig zu überarbeiten. Die Unterteilung in 3 Hauptkapitel ist im Autorenkollektiv begründet. Das erste Hauptkapitel (W. Mauch) ist der *Saccharose* allein reserviert. Es kommen darin die Themen Begriffsbestimmung, Geschichte des Zuckers, Zuckereigenschaften, Zuckergewinnung, Handelsformen und Qualitätskriterien zur Sprache. Der zweite Hauptabschnitt (H. Hoffmann) beschäftigt sich mit der Herstellung der *Zuckerwaren*, unter Berücksichtigung neuer Technologien. Pro Warengruppe wird eine Grundlage abgegeben, es folgt ein Beschrieb des Herstellungsverfahrens und schliesslich wird auf besondere Verarbeitungen und Nachbehandlungen verwiesen. Das dritte Hauptkapitel *Analysenmethoden* (W. Untze) nennt die für die Praxis wichtigsten Untersuchungsmethoden von Zucker und Zuckerwaren. Dabei sind sowohl die klassischen chemischen Methoden als auch enzymatische, GC- und HPLC-Untersuchungsverfahren berücksichtigt. Ein über 20seitiges Literaturverzeichnis hilft in Zweifelsfällen weiter und gibt Einblick in die Spezialliteratur.

Das Werk richtet sich sowohl an den Praktiker als an den Studierenden, an die zuckerverarbeitenden Betriebe der Lebensmittelindustrie wie auch an Behörden und Untersuchungsämter.

K. W. Lüthi

Rechentafeln für die Chemische Analytik

Küster/Thiel, bearbeitet von *Alfred Ruland*

Verlag Walter de Gruyter, Berlin, New York, 103. Auflage 1985. XII, 310 Seiten mit zahlreichen Tabellen, DM 46.–

Der vor drei Jahren erschienene von Grund auf neu bearbeitete «Küster» liegt nun in überarbeiteter Auflage vor. Als Neuheit in die Augen sticht die Tabelle *Mittlere Aktivitätskoeffizienten* gebräuchlicher Elektrolyte. Überarbeitet worden sind die Abschnitte *Ausgewählte Nuklide* – früher *«Isotope»* –, *Korrektion des Luftauftriebs* bei Wägungen und *Nachweisvermögen* – früher «Nachweis*grenzen*» – *spurenanalytischer* Bestimmungsmethoden der Elemente. In der Tabelle *Puffergemische*

ist jetzt zusätzlich der Universalpuffer nach Britton-Robinson (mit konstanter Ionenstärke) berücksichtigt. Besonders angenehm fällt die Berichtigung der im Abschnitt «Fehlerfortpflanzung» in unserer Besprechung der 102. Auflage «angekreideten» Fehler auf (vgl. Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **73**, 218–219 [1982]).

Der neuen, nochmals verbesserten Auflage dieses Standardwerkes ist wiederum weite Verbreitung zu wünschen.

R. M. Dick

Informationen – Informations

Schweiz. Lebensmittelbuch

Zweiter Band – Spezieller Teil

Wir kündigen folgende Veröffentlichungen an:

Kapitel 27A «Trinkwasser» (Neuausgabe)
Kapitel 56 «Mikrobiologie» (Neuausgabe)
Kapitel 61 «Enzymatische Bestimmungen», 5 neue Methoden

Redaktion:
Bundesamt für Gesundheitswesen
Sektion Lebensmittelbuch
Postfach 2644
CH-3001 Bern

Verlag:
Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale
Dienst Vertrieb
CH-3000 Bern

Vom 26.–30. Mai 1986 findet in Berlin (West) der

2. Weltkongress Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen

statt, veranstaltet vom Institut für Veterinärmedizin – Robert von Ostertag-Institut – (FAO/WHO Collaborating Centre for Research and Training in Food Hygiene and Zoonoses).

Weitere Informationen und Tagungsprogramm erteilt:

Generalsekretariat Weltkongress
c/o Institut für Veterinärmedizin
Postfach 33 00 13
D-1000 Berlin 33
Telefon: (0 30) 83 08-27 57/27 47
Telex: 1 84 016