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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 82 (1991)

Heft: 3

Buchbesprechung: Bücher = Livres

Autor: Lüthy, J.

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: 09.07.2025

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

Bücher – Livres

Farbstoffe für Lebensmittel – Colours für Foods

DFG Deutsche Forschungsgemeinschaft, Farbstoffkommission (Hrsg.)

VCH Verlagsgesellschaft mbH, Weinheim, 2. Auflage 1988, 82 Seiten Text und 372 Seiten Tabellen und Abbildungen, DM 250.– (ISBN 3-527-27617-3)

Der Herausgeber dieses Buches ist die 1949 gegründete Farbstoffkommission (der Deutschen Forschungsgemeinschaft), die die Aufgabe hat, im Rahmen der wissenschaftlichen Beratung von Behörden Grundlagen für den Schutz der Bevölkerung vor möglichen gesundheitlichen Schädigungen durch Farbstoffe und deren Hilfsstoffe zu erarbeiten. Um neuere Erkenntnisse auf dem Gebiet der Toxikologie und Technologie der Farbstoffe mitzuberücksichtigen, wurde bereits 1978 zur Publikation die Form eines Ringbuches gewählt. Im ersten Teil finden sich neben den chemischen und analytischen Grundlagen auch Richtlinien zur Durchführung toxikologischer Versuche mit Lebensmittel- und Kosmetikfarbstoffen und deren Beurteilung. Der zweite umfangreichere Teil enthält Datenblätter, nach technischen Kriterien in drei Listen geordnet. Diese Datenblätter enthalten im chemischen Teil Angaben zur Herstellung, chemischen Eigenschaften, Reinheitsanforderungen, Analytik und Anwendung; im biologisch-toxikologischen Part sind die durchgeführten Experimente zur akuten, subakuten und chronischen Toxizität sowie daraus abgeleitete ADI-Werte und Spezialuntersuchungen mit Original-Literaturangaben aufgeführt.

Das Buch bietet dank seiner Übersichtlichkeit und Aktualität wertvolle Hintergrundinformation zur sachlichen Beurteilung von Lebensmittelzusatzstoffen. Die Sammlung der IR- und UV-Spektren sowie weiterer analytischer Daten, ist zudem auch für den im Laboratorium tätigen Lebensmittelchemiker von Interesse.

J. Lüthy

Effects of Food on the Immune and Hormonal Systems

Proceedings EURO FOOD TOX III, 23–24 May 1991, in Zürich. 210 Seiten mit 30 Tabellen und 69 Abbildungen, sFr. 30.– (ISBN 3-906516-02-4)

Sieht man vom klassischen Erscheinungsbild der Nahrungsmittelallergien einmal ab, so ist die Wirkung von Lebensmittelbestandteilen auf das Immunsystem ein noch in manchen Teilen schlecht untersuchtes Gebiet. Dies gilt wohl ganz besonders für immunsuppressive und immuntoxische Effekte, wo selbst das experimentelle Instrumentarium zur Erfassung solcher Wirkungen noch weitgehend fehlt. Trotzdem gibt es einige Hinweise, dass diese komplexen Forschungsgebiete in Zukunft an Bedeutung gewinnen könnten.

Beim vorliegenden Buch handelt es sich um die Proceedings einer am 23./24. Mai 1991 in Zürich abgehaltenen interdisziplinären Tagung, die sich gleichermassen an den Toxikologen wie auch an den Lebensmittelchemiker und an den an Ernährungsfragen Interessierten richtet. Neben Originalbeiträgen wurden auch mehrere Übersichtsreferate aufgenommen, die eine Grundlage für das angestrebte gegenseitige Verständnis bilden. So finden sich Artikel über Grundprinzipien der Immunologie, der Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen und der Endokrinologie.

Das informative und empfehlenswerte Buch kann beim Institut für Toxikologie der ETH und Universität Zürich, Schorenstrasse 16, *CH-8603 Schwerzenbach,* bezogen werden.

J. Lüthy