Bücher = Livres

Autor(en): **Lüthy, J. / Baumgartner, A.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **82 (1991)**

Heft 4

PDF erstellt am: **03.06.2024**

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

Taschenbuch für Lebensmittelchemiker und -technologen

Band 1

Hrsg. von W. Frede

XXIII, 559 Seiten mit 34 Abbildungen und 78 Tabellen. Springer-Verlag, Berlin 1991.
Geb. DM 78.– (ISBN 3-540-53087-8)

Band 2

Hrsg. von D. Osteroth

XXIII, 490 Seiten mit 159 Abbildungen und 66 Tabellen. Springer-Verlag, Berlin 1991.
Geb. DM 78.– (ISBN 3-540-53441-5)

Band 1 und 2 als Set. Geb. DM 138.– (ISBN 3-540-53523-3)

Die fachlichen Anforderungen an den Lebensmittelchemiker sind in den letzten Jahren stetig gewachsen. Das eigentliche Fachgebiet der Lebensmittelchemie und -analytik ist immer umfangreicher und damit schwerer durchschaubar geworden. Eine erfolgreiche Tätigkeit in der amtlichen Lebensmittelkontrolle oder in der Lebensmittelindustrie setzt zudem neben Beherrschung des Lebensmittelrechtes und der Technologie auch immer bessere Kenntnisse der Ernährungslehre, der Toxikologie, der Mikrobiologie und der Statistik voraus. Nur so ist es möglich, Lebensmittel in ihrer komplexen Zusammensetzung zu untersuchen und die Untersuchungsergebnisse dem heutigen Wissensstand entsprechend zu begutachten.

Die Absicht der Verfasser der vorliegenden Taschenbücher ist es, hier eine Hilfestellung zu geben. Die beiden Bücher enthalten über 60, durch verschiedene Autoren verfasste, kurze Monographien über allgemeine Themen und spezielle Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen. Bei diesen Kapiteln ist die Stoffauswahl auf das wesentliche und zeitgemässe ausgerichtet und zudem durch Hinweise auf weiterführende Literatur ergänzt. Während im Band 1 vor allem die chemischen, warenkundlichen und rechtlichen Aspekte im Vordergrund stehen, behandelt Band 2 die modernen technologischen Verfahren der Lebensmittelgewinnung und -verarbeitung. Die beiden Bücher ersetzen selbstverständlich die entsprechenden Lehrbücher nicht, kommen aber einem Bedürfnis nach Übersicht oder schneller erster Orientierung über ein Fachgebiet entgegen.

Die beiden sowohl inhaltlich als auch graphisch ansprechend gestalteten Taschenbücher können allen an Lebensmitteln interessierten Fachleuten, Studenten wie auch Laien zum Studium oder als Nachschlagewerk empfohlen werden.

J. Lüthy

Lehrbuch der Hygiene

K.-O. Gundermann, H. Rüden und *G. Sonntag (Hrsg.)*

Gustav Fischer Verlag, Stuttgart, New York 1991. Geb. DM 98.– (ISBN 3-437-00556-1)
Kt. DM 84.– (ISBN 3-437-00593-6)

Der Begriff Hygiene lässt sich auf Hygieia, die griechische Göttin der Gesundheit, zurückführen. Hygiene befasste sich im klassischen Sinn vor allem mit Massnahmen, die das Entstehen und die Verbreitung von Infektionskrankheiten verhindern. Die Menschen der modernen Industriegesellschaften sind als Resultat ihrer sehr komplex gewordenen Lebensweise nicht mehr nur hauptsächlich durch Krankheitserreger, sondern auch durch zahlreiche andere Begebenheiten gesundheitlich bedroht oder beeinträchtigt. Dem haben die Herausgeber des vorzustellenden Buches Rechnung getragen und den Begriff Hygiene entsprechend weit gefasst. Auf 654 Seiten erstreckt sich der Bogen in sauberer und klarer Darstellung von der Wasserhygiene bis hin zur Städte-, Bau- und Wohnhygiene. Darunter werden auch Gebiete von grosser Aktualität, wie zum Beispiel das der Strahlenhygiene, abgehandelt.

Mit dem «Lehrbuch der Hygiene» wurde zu einem günstigen Preis ein breit ausgelegtes Standardwerk geschaffen, das nicht auf den Spezialisten zugeschnitten ist, sondern auf Vertreter akademischer Berufsgruppen wie Mediziner, Apotheker und Lebensmittelingenieure, die in ihrer Tätigkeit mit verschiedensten Aspekten der Hygiene konfrontiert werden können.

Hygieneprobleme gewinnen stark an Bedeutung und damit verbunden auch das Vermitteln hygienischen Fachwissens auf allen Stufen. Bei dieser wichtigen und nicht immer leichten didaktischen Aufgabe kann das «Lehrbuch der Hygiene» mit seinen 91 Abbildungen und 194 Tabellen als reiche Quelle fachspezifischen Wissens ebenfalls bestens empfohlen werden.

A. Baumgartner