High performance liquid chromatography in food control and research [R. Matissek, R. Wittkowski]

Autor(en): **Burkhalter, P.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **84 (1993)**

Heft 1

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

High Performance Liquid Chromatography in Food Control and Research

R. Matissek and *R. Wittkowski* (Hrsg.)

Behr's Verlag, Hamburg 1992. Englisch. 384 Seiten mit 159 (schwarz-weissen) Abbildungen und 52 Tabellen. Gebunden DM 124.– (ISBN 3-86022-029-2)

In der modernen Lebensmittelanalyse ist die HPLC-Technik nicht mehr wegzudenken, da sie erlaubt, mit in der Regel kleinerem Aufwand als bei anderen Methoden Nachweise guter Qualität zu liefern. Durch die stetige Verbesserung von Apparaturen sowie in der Methodik verdrängt die HPLC-Technik andere Methoden, ohne einen Verlust in der Nachweisgenauigkeit zu verlangen.

Im vorliegenden Buch wird das Gebiet der Lebensmittelanalyse mittels HPLC-Technik unterteilt und nach den verschiedenen Nahrungsmittelgruppen und ihren Bestandteilen beschrieben, wobei die einzelnen Kapitel von verschiedenen Autoren stammen.

Zuerst werden in einem Einführungskapitel die technischen sowie methodischen Grundlagen behandelt. Die einzelnen Punkte, wie z. B. die verschiedenen Trennsysteme, sind kurz und prägnant beschrieben. Hierbei ist aber anzufügen, dass sich das Buch kaum für den Anfänger eignet, der durch den dichten Informationsgehalt eher überfordert sein dürfte. Als Auffrischung oder zur Gewinnung eines Überblicks über mögliche Techniken ist dieses einführende Kapitel aber hervorragend geeignet. Die folgenden Kapitel, die die verschiedenen Lebensmitteinhaltsstoffe behandeln, sind leider nur teilweise als gelungen zu bezeichnen. Durch den Wechsel der Autoren wird die Lesbarkeit des Buches insofern stark eingeschränkt, als nur in Ansätzen auf einen einheitlichen Stil geachtet wurde. Die Kapitel wurden in Review-Form geschrieben, was einen schnellen Einblick in die unterschiedlichen Themengebiete gestattet. Zudem ist es möglich, sich in kürzester Zeit eine Übersicht zu verschaffen. Leider sind aber einige Kapitel zur Ansammlung von Literaturverweisen entartet. Ein aufwendiges Studium der Sekundärliteratur ist daher meist unumgänglich, will man einen wirklichen Einblick in die besprochenen Themen gewinnen. Hier wäre vielleicht weniger Information mehr gewesen. Beim Erscheinen des Buches datieren die neuesten Ergebnisse nur bis zum Jahre 1989. Trotzdem gestatten es die meisten Kapitel, eine gute Einführung in das jeweilige Gebiet zu erhalten, da sich die Autoren um breitgefächerte Informationen bemüht haben.

Das kaum für den Anfänger gedachte Buch erlaubt es, in kurzer Zeit eine gute, wenn auch sich nicht auf dem neuesten Stand befindende Übersicht des Gebietes zu erhalten. Sucht man ein Nachschlagewerk über HPLC-Methoden in der Lebensmittelanalyse, so ist man mit diesem Buch sicher gut bedient. Will man hingegen eine Einführung in die wichtigsten Methoden und Techniken erhalten, so ist dieses Buch in den technischen Beschreibungen zu wenig ausführlich.

P. Burkhalter