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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 86 (1995)

Heft: 6

Buchbesprechung: Bücher = Livres

Autor: Bosset, J.O. / Groux, Ph. / Grand, M.

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

Römpp Lexikon, Lebensmittelchemie
Herausgegeben von Jürgen Falbe und Manfred Regitz

Lebensmittelchemie

Herausgegeben von Gerhard Eisenbrand und Peter Schreier, bearbeitet von zahlreichen Fachkollegen
Zentralredaktion: Barbara Frunder, Elisabeth Hillen und Ute Rohlf

Georg Thieme Verlag, Stuttgart, New York 1995. XI + 993 Seiten gebunden, DM/SFr. 398.– / ÖS 3105 (Vorzugspreis für Bezieher des Römpp Chemie Lexikons Bände 1–6: DM/SFr. 358.– / ÖS 2793) (ISBN 3-13-736601-2)

Der vorliegende Band ergänzt die berühmte Sammlung des Römpp Lexikons, welche schon aus mehreren Bänden über Chemie (6 Bände), Biotechnologie (1 Band), Umwelt (1 Band), Naturstoffe (1 Band) sowie Lacke und Druckfarben (1 Band) besteht. Die zwei letzten Bände sind auch 1995 erschienen. Der besprochene Band ist gleich strukturiert und gegliedert wie die anderen Bände.

Als Nachschlagewerk gibt dieses Lexikon mehr als 6000 Antworten über Stoffe, Komponenten, Zusammensetzung, Gehalt, Vorkommen, Gewinnungen, Wirkung, Eigenschaften und Analysenmethoden der Lebensmittel. Die meisten Substanzen sind mit verschiedenen chemischen, biochemischen, physikochemischen und physikalischen Daten wie Brutto- oder Strukturformel, Molekulargewicht, Dichte, Farbe, Zustand, Schmelz-, Siede- und Flammpunkt, Löslichkeit in verschiedenen Lösungsmitteln, Halbwertszeit, Gefahrenklasse, letale Dosis, maximale Arbeitsplatzkonzentration, maximale Immissionskonzentration und Wassergefährdungsklasse usw. charakterisiert. Häufig sind noch CAS-Nummern und Codenummern des Zolltarifs angegeben.

Der neue Band «Lebensmittelchemie» bietet eine konzentrierte und kohärente Gesamtdarstellung der heutigen Lebensmittelchemie in allen ihren Teilbereichen und zugeordneten Sachgebieten. Im Vordergrund steht die Chemie der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, der kosmetischen Mittel und des Tabaks, die begriffliche Definition, die Charakterisierung von Art und Funktion sowie die exakte Beschreibung von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Kontaminanten und deren behandlungsbedingte Veränderungen. In gestraffter Form, wenn erforderlich aber auch bis ins Detail, werden rechtliche Regelungen ebenso besprochen wie Daten zur Toxikologie, zur gesundheitlichen und zur ernährungswissenschaftlichen Bedeutung. Der umfassenden Information dienen zahlreiche Querverweise sowohl innerhalb des Bandes als auch zum Gesamtlexikon. Lebensmitteltechnologische Aspekte werden hingegen nur dann ausführlicher behandelt, wenn ein unmittelbarer Zusammenhang mit hierdurch ausgelösten oder beeinflussten chemischen Ver-

änderungen besteht. Warenkundliche Informationen sind auf das für den Lebensmittelchemiker unentbehrliche Mass an Information konzentriert.

Dieses Lexikon folgt der alphabetischen Einordnung der Stichwörter nach der DIN-Norm 5007. Als Schreibweise der Fachbegriffe wird jeweils die derzeit im wissenschaftlichen Schrifttum gebräuchlichste gewählt, auch wenn sie gegebenenfalls von der Duden-Rechtschreibung abweicht. Wörter mit k oder z können z. B. auch unter c stehen. Dies gilt auch für den umgekehrten Fall sowie für Ä- bzw. Ö- und E-Schreibweise. Aus Gründen der Platzersparnis wird ein Stichwort im darauffolgenden Text nur als Abkürzung wiederholt, vielfach mit dem Anfangsbuchstaben oder als geläufiges Akronym (z. B. BHA). Ein Sternchen (*) bedeutet, dass der darauffolgende Ausdruck als Stichwort in einem gesonderten Abschnitt behandelt ist. Auch Doppelverweisungen sind so notiert. Die Kursivsetzung von Fachausdrücken ist ein Gliederungsmerkmal und dient der Hervorhebung; solcherart ausgezeichnete Ausdrücke können jedoch auch gesondert als Stichwörter behandelt worden sein.

Im Lebensmittelchemie-Lexikon werden die vorläufigen bzw. endgültigen Regeln der IUPAC, IUB usw. (soweit sie noch nicht in deutscher Übersetzung vorliegen, in freier Übertragung) angewendet. Die eingetragenen Warenzeichen sind mit dem Symbol ® gekennzeichnet. Die im Stichworttext zu einem speziellen Aspekt der Abhandlung erwähnten Fremdzitate sind mit einem Index (englisch, französisch, italienisch und spanisch) versehen und im zugehörigen Literaturteil aufgeführt; anschliessend folgen in alphabetischer Ordnung diejenigen Zitate, die sich mit dem besprochenen Begriff insgesamt beschäftigen. Das Buch enthält am Ende ein ausführliches Formelregister (nach Hillsche System eingeordnet, mit Ausnahme der Kohlenstoffverbindungen) sämtlicher anorganischer, metallorganischer und organischer Verbindungen.

Die aufwendige Bearbeitung vieler Stichwörter durch mehrere Autoren hat eine besondere Informationsdichte zur Folge, mit dem Ergebnis einer umfassenden, aber hochkonzentrierten Versorgung des Lesers mit relevanten Daten. Die für Römpp charakteristische Angabe spezieller und zusammenfassender Literatur erlaubt raschen Zugang zu weiterführender Information, was bei diesem komplexen, thematisch weit ausgreifenden Fachgebiet von besonderem Wert ist.

Das Lexikon richtet sich an Fachleute, die schnelle, jederzeit präsente Informationen zu Teilgebieten brauchen, in denen sie selbst nicht im Detail zu Hause sind. Darüber hinaus kann es einem ausgedehnten Benutzerkreis, z. B. interessierten Chemikern, Medizinern und Apothekern, Diätberatern, Vertretern von Exekutive und Legislative, Anwälten und Richtern, Journalisten, Studenten sowie Lehrern, ein umfassendes Instrument exakter Beratung sein.

J.O. Bosset

Fehlersuche in der Gaschromatographie
Diagnose aus dem Chromatogramm

Bernardus Baars und *Hansgeorg Schaller*

VCH, Weinheim 1994. XIII, 221 Seiten mit 49 Abbildungen und 25 Tabellen.
Broschur. SFr. 66.– (ISBN 3-527-28697-7)

Jeder Gaschromatographieanwender sieht sich in seiner Laufbahn mit Problemen bei der GC-Analytik konfrontiert. «Fehlersuche in der Gaschromatographie» setzt sich mit den alltäglichen Problemen und Störungen in der Praxis auseinander. Die Autoren begnügen sich nicht mit einer Anleitung, wie die Ursachen von Störungen ausfindig gemacht werden können, sondern beschreiben auch, wie diese Störungen im vornherein vermieden werden können. Es ist zu betonen, dass im Buch dem Anwender erklärt wird, wie er Fehler zu suchen hat und nicht so sehr, wie diese behoben werden.

Wie bei allen komplizierten Analysenverfahren empfiehlt sich in der Gaschromatographie eine systematische Vorgehensweise bei der Fehlersuche. Dabei führt das Gaschromatogramm meist auf die Spur der Störung. Gerätespezifische Störungen und Probleme, die Hilfe eines Spezialisten erfordern, werden nicht behandelt. Ebensowenig gibt das Buch Auskunft über Trennprobleme und über analytische Probleme. Einzig die systematische Suche und die möglichen Ursachen der Störung werden diskutiert, diese dafür vollständig.

Zusätzlich zu den sechs Kapiteln (Systematische Fehlersuche, Gassystem, Säule, Mikrospritze, Injektor, Detektor) enthält das Buch einen Übungsteil mit fehlerhaften Chromatogrammen. Die Lösungen sind am Ende des Übungsteils und sind unterteilt in: Symptom, Ursachen, Abhilfe.

Das Buch eignet sich sehr gut für jeden Anwender, der die Gaschromatographie schon gut kennt und sich im klaren sein will, wie er Fehlern im vornherein vorbeugen kann bzw. wie er Fehler aus dem Chromatogramm lesen kann.

Ph. Groux

Sécurité alimentaire du consommateur

M. Moll et *N. Moll* (coordonnateurs)

Collection «sciences et techniques agro-alimentaires»,
Technique & Documentation (TEC & DOC) Lavoisier, Paris 1995
XIX, 300 p., 16,5 x 24 cm, relié. FF 440.– (ISBN 2-85206-994-6)

Reprenant la plupart des thèmes déjà traités par Derache, coordonnateur de l'ouvrage intitulé «Toxicologie et sécurité des aliments» publié par le même éditeur une première fois en 1986 et revu en 1989 (ISBN 2-85206-572-X), M. Moll et N. Moll brossent un tableau synoptique clair et réactualisé des principaux dangers encourus par les consommateurs par le biais de leur alimentation. Cet ouvrage très didactique s'inscrit également dans la perspective d'autres traités également parus

chez le même éditeur sur ce sujet tels que «Le contrôle de la qualité: principe généraux et aspects législatifs» (J.-L. Multon, coordonnateur, 2ème édition, 1991, ISBN 2-85206-597-5), «Le contrôle microbiologique» (C.-M. Bourgeois et J.-Y. Leveau, coordonnateurs, 1991, ISBN 2-85206-599-1), «L'analyse des constituants alimentaires» (J.-L Multon, coordonnateur, 1991, ISBN 2-85206-601-7) et, plus récemment, «La qualité des produits alimentaires: politique, incitation, gestion et contrôle» (J-L. Multon, coordonnateur, 1994, ISBN 2-85206-840-0). Si ce dernier volumineux traité présente, en tout cas pour certains chapitres, un caractère assez théorique, l'ouvrage coordonné par M. Moll et N. Moll est en revanche remarquablement pratique et pragmatique. On y trouve sous une forme précise et concise maintes informations directement utiles aux responsables des secteurs alimentation et nutrition humaines.

Rédigé par une équipe de 14 spécialistes, cet ouvrage comporte les 12 chapitres choisis suivants: salmonelles et salmonelloses en France; listeria et listérioses humaine; les mycotoxines des constituants omniprésents dans l'alimentation humaine et animale: risque et prévention; intoxications par toxines d'algues en France: données récentes; métabolisme et toxicité due à l'absorption de l'alcool; intolérance et immunotoxicité des additifs alimentaires; arômes et sécurité alimentaire; formation et distribution des composés n-nitrosés (CNO); résidus des traitements phytosanitaires dans les denrées alimentaires: exposition et toxicité; contamination des denrées alimentaires par le plomb, le cadmium et le mercure; évaluation de la contamination des aliments et des boissons par les hydrocarbures aromatiques polycycliques et les amines hétérocycliques; matériaux entrant dans la composition des emballages destinés aux aliments et aux boissons. Chaque chapitre forme une unité indépendante et comporte ses propres références bibliographiques. L'ouvrage est bien documenté, comprenant maints tableaux et figures, et dispose encore d'un (bref) index alphabétique.

Bien que couvrant en peu de pages un domaine très vaste, certains thèmes d'actualité ne sont pourtant pas abordés tels que l'encéphalopathie spongiforme bovine (la maladie dite de la vache folle), les résidus d'antibiotiques et d'hormones de croissance dans les viandes, les produits d'oxydation du cholestérol, les amines biogènes, certains produits toxiques ou indésirables dans l'alimentation (par ex. l'acide oxalique), etc. De façon générale, on peut dire que plusieurs bactéries pathogènes pour l'homme telles que les clostridies (botulisme), maints entérocoques, staphylocoques (notamment les dorés) et colifommes (E. Coli) ne sont même pas citées.

Les progrès de la science alimentaire peaufinent les critères de qualité et engendrent à leur tour de nouvelles exigences pour le producteur. Ce dernier peut à son tour disposer d'outils d'analyse et de contrôle toujours plus performants pour répondre à ces critères. Toute la filière est donc concernée par cette vigilance, de la première transformation à la mise sur le marché de produits prêts à être consommés, sans omettre tous les laboratoires. Or les facteurs de risque sont multiples et permanents. Conçus pour guider tant les industriels que les organismes chargés de la sécurité du consommateur, il aide à mieux cerner et maîtriser les dangers encourus tout au long de cette filière sur les plans microbiologiques, chimiques et biochimi-

ques. Il fait également le point des connaissances actuelles sur les incidences cliniques de ces risques.

Cet ouvrage s'adresse donc à un très vaste public concerné par ces questions, tout particulièrement aux industriels de l'obtention, de la transformation, du conditionnement et du stockage des denrées alimentaires ainsi qu'aux grands distributeurs. Il s'adresse bien sûr aussi au personnel des laboratoires de contrôle (assurance de la qualité) comme d'ailleurs aux professionnels de la santé, sans omettre les associations de défense et de protection des consommateurs. Les étudiants et les enseignants de ces disciplines, de même que les responsables de l'alimentation humaine (nutritionnistes, personnel de la restauration, etc.) y trouveront aussi une mine d'informations utiles.

J.O. Bosset

Qualitätssicherung im bakteriologischen Labor

Reinhard Fries

Ferdinand Enke Verlag, Stuttgart 1995. VI, 89 Seiten mit 27 Abbildungen und 33 Tabellen.
DM 58.–/SFr. 58.– (ISBN 3-432-26781-9)

La mise sur pied d'un système assurance-qualité permet aux responsables de laboratoire d'assurer de façon optimale la qualité de gestion et, partant, la reproductibilité de l'organisation du laboratoire. La présence de personnel qualifié ainsi que l'utilisation correcte des infrastructures et des méthodes étant les alliés indispensables de ce système.

L'auteur traite chaque élément entrant en ligne de compte dans la mise sur pied d'un tel concept (les normes internationales ISO 9000 à 9004 formant des références importantes pour le management assurance-qualité). Il présente en détail l'organisation d'un laboratoire (personnel, archives, locaux, analyses, instruments, réactifs, matériel, déchets). Il examine les points suivants: qualité recherchée, étapes à réaliser, attribution des responsabilités, instructions pour des procédés particuliers, programmes d'examens et d'analyses, instructions pour modifications à entreprendre éventuellement et enfin méthodes destinées à vérifier la réalisation des objectifs fixés.

Chaque chapitre est concis, riche en tableaux et en illustrations. La structure est systématique, claire et compréhensive. Alors que dans les entreprises, la tendance actuelle est à la certification et l'accréditation, ce livre constitue une aide utile pour la mise sur pied d'un concept assurance-qualité dans un laboratoire de bactériologie.

M. Grand