

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 49 (1958)  
**Heft:** 3

**Buchbesprechung:** Kondensierte Phosphate in Lebensmitteln, Symposium am 5. und 6. April 1957 in Mainz"

**Autor:** Mottier, 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:** 27.01.2026

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

## Bücherbesprechung

Revue des livres

«*Kondensierte Phosphate in Lebensmitteln,  
Symposion am 5. und 6. April 1957 in Mainz*»

1958. 183 p., 34 ill., frs.s. 27.—

Berlin, Göttingen, Heidelberg: Springer-Verlag

Cet ouvrage reproduit in extenso les 12 conférences, avec discussion, présentées à Mayence les 5 et 6 avril 1957, par des spécialistes, sur le sujet des polyphosphates, sous la direction du Professeur *K. Lang* (Mayence).

On nous présente tout d'abord l'historique de la découverte des polyphosphates et nous explique leur nomenclature (24 p., *E. Thilo*, Berlin). Puis vient un exposé traitant de la présence de quelques polyphosphates dans la levure de bière et notamment certaines algues (16 p., *K. Lohmann*, Berlin) suivi d'une conférence sur les enzymes capables d'agir sur ces substances (17 p., *H. Mattenheimer*, Berlin-Dahlem).

Les chimistes des denrées alimentaires s'intéresseront tout particulièrement aux exposés relatifs à la recherche analytique des polyphosphates dans les aliments (18 p., *K. Gassner*, Wiesbaden; 9 p., *W. Nielsch*, Ludwigshafen), où la chromatographie joue un grand rôle, ainsi qu'à ceux concernant l'utilisation de ces corps dans les préparations à base de viande (10 p., *R. Grau*, Kulmbach; 5 p., *L. Kotter*, Munich), dans la fabrication du fromage fondu (18 p., *H. Mair-Waldburg*, Kempten/Allgäu) et pour le traitement de l'eau (13 p., *P. Höfer*, Berlin); enfin, ils seront heureux d'être renseignés sur le métabolisme (12 p., *K. Lang*, Mayence) et la pharmacologie (11 p., *H. van Genderen*, Utrecht) des polyphosphates ainsi que sur leur absence d'influence sur la résorption du fer, du cuivre et du calcium chez le chien (8 p., *C. H. Schwietzer*, Berlin). Les 15 pages de discussion relative à ces 3 derniers exposés fournissent encore un grand nombre de renseignements intéressants.

En résumé, cet ouvrage, qui peut être vivement recommandé, donne — sous un volume assez réduit — une image particulièrement complète d'un domaine dont l'importance va croissant. On ne peut qu'être reconnaissant aux organisateurs de ce Symposium et à l'éditeur d'avoir mis à notre disposition et rendu aussi aisément accessible une pareille somme de renseignements utiles.

*M. Mottier*

