

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 51 (1960)  
**Heft:** 3

**Buchbesprechung:** Handbuch der Kältetechnik. 10. Band, Die Anwendung der Kälte in der Lebensmittelindustrie [Rud. Plank]

**Autor:** Wyler

### **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:** 22.02.2026

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

## Bücherbesprechung

Revue des livres

### *Handbuch der Kältetechnik*

Herausgeber: Prof. Rud. Plank

10. Band

#### *Die Anwendung der Kälte in der Lebensmittelindustrie*

690 Seiten, 308 Abbildungen, Springer Verlag Berlin, Göttingen, Heidelberg, 1960

Preis: Ganzleinen: Sfr. 120.75, DM 114.—

Die Frischhaltung von Lebensmitteln durch Kälte nimmt unter der Reihe der Konservierungsverfahren heute immer noch eine dominierende Rolle ein, insbesondere bei der Lagerung von leichtverderblichen Waren. Es ist daher zu begrüßen, dass die Reihe der Publikationen im Rahmen des «Handbuches der Kältetechnik» durch die Herausgabe des 10. Bandes eine weitere Bereicherung erfährt (Besprechung des 9. Bandes vgl. Mitt. 44, 227, 1953). Die Beschreibung einer grösseren Zahl von Anwendungsgebieten erfolgt durch verschiedene Fachleute, wie Plank-Karlsruhe, Kallert †-Kulmbach, Kaes-Brisbane, Leopold-Hamburg, Heimann-Karlsruhe, Kessler †-Wädenswil, Gutschmid-Karlsruhe und andere Autoren. Dabei kommen die verschiedensten Ausschnitte aus der Gewinnung und Technologie der Lebensmittel und deren Verarbeitung und Lagerung mit Kälte zur Besprechung, so das Kühlen, das Gefrieren, die Gefriertrocknung, aber auch die damit verbundenen Zusatzverfahren, wie Verpackung, Einwirkung ionisierender Strahlen, Schutzgase und chemische Mittel.

Zu den wichtigsten Anwendungsgebieten der Kältetechnik gehören ohne Zweifel die Konservierung von Fleisch, einschliesslich Geflügel und Wild, von Fischen, von Milch, von Obst und von Gemüse. Diesen Gebieten ist denn auch ein besonders grosser Raum in diesem Werke zugeteilt. Daneben werden auch die Kältebehandlung von Fetten, Ölen, Wein, Fruchtsaft, Schokolade u.a.m. besprochen. Im Kapitel über Fleisch wird z.B. zunächst die Vorbehandlung des Kühl- oder Gefriergutes beschrieben, dann die Kühlung und das Gefrieren in seinen verschiedenen Varianten. Schliesslich wird auf die Gefrierlagerung näher eingegangen und auf deren Ueberwachung, auf etwa auftretende Schäden durch Austrocknung, Verfärbung, oxydative Veränderungen, Befall mit Schimmelpilzen, Aufnahme fremder Gerüche, tierische Schädlinge usw. Auch dem Auf-

tauen wird, seiner Wichtigkeit entsprechend, ein grösserer Abschnitt gewidmet. – Auch auf die Lagerung von Obst und Gemüse wird in Details eingegangen. Hier wäre eine Ausweitung hinsichtlich der fixfertigen tiefgekühlten Gemüsepackungen und fertigen Speisen bei der nächsten Auflage erwünscht.

Dass auch der Verpackung, insbesondere der Kleinpäckung von Gefrierkonserven, eine sehr grosse Bedeutung zukommt, geht aus dem letzten Kapitel dieses Bandes hervor.

Das vorliegende Werk, das auch die neueste Literatur berücksichtigt, kann jedem Lebensmittelchemiker und -Technologen, aber auch dem Praktiker in Lebensmittelbetrieben nachhaltig empfohlen werden.

*W. Wyler*