

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 52 (1961)

Heft: 2

Buchbesprechung: Bücherbesprechung = Revue des livres

Autor: Miserez, A. / Mottier, M. / Staub, 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

Strahlenkonservierung und Kontamination von Lebensmitteln
von Prof. Dr. J. Kuprianoff und Prof. Dr. K. Lang

Edition D. Steinkopf, Darmstadt, 1960; XVI + 297 pages.
Relié DM 64.—

Les auteurs, qui sont respectivement directeur de la «Bundesforschungsanstalt für Lebensmittelfrischhaltung» à Carlsruhe et directeur de l'Institut de chimie physiologique de l'université de Mayence, ont réuni dans ce livre – de la série «Beiträge zur Ernährungswissenschaft» – une documentation scientifique de valeur, principalement rassemblée au cours d'un voyage d'étude aux Etats-Unis.

L'ouvrage est divisé en deux parties principales. La première «Strahlenbehandlung von Lebensmitteln» est subdivisée en trois: 1. «Allgemeine Strahlenwirkung», 2. «Spezielle Strahlenanwendungen», 3. «Verträglichkeit bestrahlter Lebensmittel». «Allgemeine Strahlenwirkung» (1.) comprend les chapitres suivants: «Strahlenquellen», «Dosismessung», «Vergleich verschiedener Strahlenarten», «Strahlenwirkung auf Lebensmittel-Bestandteile, auf Microorganismen und auf die Verpackungsstoffe», «Grenzen und Möglichkeiten der Strahlenanwendungen zur Verbesserung der Haltbarkeit von Lebensmitteln». Ce dernier chapitre est d'un grand intérêt pour l'industrie des denrées alimentaires. On y trouve exposés, sous forme condensée, les avantages qu'on peut attendre de cette nouvelle manière d'améliorer la conservation des denrées alimentaires; toutefois, les difficultés qui restent à surmonter pour que cette technique soit utilisable pratiquement, ainsi que les nombreuses recherches encore à faire dans ce domaine sont clairement mises en évidence. Les facteurs qui peuvent avoir une influence favorable ou défavorable sont examinés séparément (température, teneur en eau, composition des denrées, adjonctions, etc.). Dans «Spezielle Strahlenanwendungen» (2.) le problème est examiné pour chaque groupe de denrées séparément. Enfin l'aspect toxicologique de la question (3.) est traité à la lumière des expériences les plus récentes effectuées, notamment aux USA, de manière systématique.

La deuxième partie de l'ouvrage est consacrée essentiellement à l'étude de la radioactivité naturelle et à la contamination des denrées alimentaires par les isotopes radioactifs. Elle comprend les chapitres suivants: «Die natürliche Radioaktivität des Menschen», «Die Aufnahme natürlicher radioaktiver Isotope mit der Nahrung» (^{14}C , ^{40}K , ^{226}Ra), «In Lebensmitteln vorkommende radioaktive Isotope» et «Organisation der Arbeit in den USA». Dans ce dernier chapitre les auteurs décrivent succinctement l'organisation du contrôle de la radioactivité aux Etats-Unis, ainsi que les mesures prises pour éliminer les déchets radioactifs.

Il s'agit d'un ouvrage très bien documenté (plus de 700 citations bibliographiques) qui sera hautement apprécié de tous ceux que la question de la radioactivité et de l'utilisation des radiations dans le domaine des denrées alimentaires intéressent. Cela d'autant plus qu'il s'agit, à notre connaissance, d'un des premiers livres traitant ces problèmes de manière approfondie et qui n'est pas écrit en anglais.

A. Miserez

J. Merory: «Food Flavorings, Composition, Manufacture, and Use»

The Avi Publishing Company, Inc., P. O. Box 388, Westport (Connecticut, USA).
1960, 381 p., 34 ill., \$ 13.50 à l'étranger (\$ 12.50 aux Etats-Unis).

L'auteur a consacré 40 ans aux arômes tant naturels qu'artificiels; il est technologiste en arômes, chimiste et président de la maison Merory Flavors, Inc., à Boonton (New Jersey, USA), qui fabrique un grand nombre d'arômes destinés à l'industrie des denrées alimentaires. Son ouvrage est subdivisé en trois parties principales: la première est consacrée aux arômes d'origine naturelle (148 p.), la deuxième aux arômes synthétiques (43 p.) et la troisième aux applications des arômes (138 p.). En annexe on trouve la liste des additifs alimentaires d'innocuité généralement reconnue aux Etats-Unis (8 p.), diverses informations (7 p.) et un chapitre sur la caractérisation de la vanille et d'autres extraits végétaux par chromatographie sur papier (11 p.).

L'obtention d'arômes à partir de produits naturels est décrite de manière assez détaillée, ce qui explique la longueur de la partie consacrée aux arômes naturels. D'autre part, les nombreux emplois des arômes sont également bien décrits. Au total, l'auteur donne quelques 280 recettes d'arômes, tant naturels qu'artificiels; on relèvera, au sujet des unités de mesure utilisées, son impartialité, la moitié environ des recettes étant exprimée en unités du système métrique, l'autre moitié en unités anglo-saxonnes et quelques recettes indiquant certains constituants dans un système et d'autres dans l'autre système! On regrettera de voir figurer dans quelques recettes d'arômes synthétiques, comme constituants, des produits commerciaux, tels que «Cyclotène», «Hercolyn», «Mellène», «Palatone», dont ni la composition, ni le nom du fabricant ne sont indiqués. Enfin, on notera que quelques-uns des colorants américains pour denrées alimentaires qu'il cite ne sont plus autorisés dans son pays. Ces quelques remarques n'enlèvent rien à la valeur générale de cet ouvrage; celui-ci est bien présenté et intéressera certainement les fabricants d'arômes naturels et synthétiques ainsi que les fabricants de denrées alimentaires. Les chimistes et les organes du contrôle des denrées alimentaires en tireront aussi profit et y découvriront la très grande richesse et l'étendue de ce domaine (ils y trouveront notamment des recettes d'arômes artificiels de beurre, de fromage, de café, de chocolat etc.!).

M. Mottier

Blüte, Nektar, Pollen, Honig
Frl. Dr. Anna Maurizio, Liebefeld-Bern:

Verlag Westfälische Bienenzeitung, Halle/Westfalen. 48 Seiten. 1960. Preis DM 3.40

In der Zeitschrift «Deutsche Bienenwirtschaft» 1959-1960 ist diese ausgezeichnete Arbeit von Frl. Dr. A. Maurizio erschienen. Die Broschüre wird bei der Beurteilung von Honigen besonders dem Amtschemiker wertvolle Dienste leisten.

Der Stoff ist in die jahreszeitlich verschiedenen Trachten aufgeteilt. Dargestellt werden die Frühtracht, die Sommertracht (Waldtracht und Bergtracht) und die Spättracht. Anschließend werden die sogenannten Spezialtrachten behandelt. Dabei handelt es sich um Honige, die nur in gewissen Jahren oder in begrenzten Gebieten gewonnen werden. Bei dem Studium der Spezialtrachten ist es Frl. Dr. Maurizio gelungen, Honige aus Südosteuropa mit Hilfe der Loranthus europaeus-Pollen einwandfrei zu identifizieren.

Für jede Tracht wird das Gesamtpollenbild dargestellt unter Angabe der Pollendurchmesser. 83 schöne Abbildungen zeigen die trachtbestimmenden Blüten mit den entsprechenden Pollen. Das alphabetische Inhaltsverzeichnis erlaubt das rasche Auffinden von Honig-Typen, Pflanzenarten und Pollenformen.

Wir möchten diese sorgfältige, umfassende Arbeit angelegentlich empfehlen.

M. Staub

Bei der Redaktion liegen folgende Arbeiten vor:

Travaux reçus par la rédaction:

P. Waltz und M. Häusermann, Neuchâtel-Serrières: Untersuchungen zur Rauchmethodik. IV. Die Art des Zigarettenrauchens in der Schweiz.

Der Nachdruck oder die anderweitige Vervielfältigung von Abhandlungen oder von Teilen derselben, ebenso die Uebersetzung in andere Sprachen sind nur mit Genehmigung der Redaktion gestattet.

La réimpression ou toute autre reproduction d'articles ou de parties d'articles, ainsi que la traduction dans d'autres langues, ne sont permises qu'avec l'autorisation formelle de la rédaction.
