

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 55 (1964)
Heft: 4

Buchbesprechung: Beythien - Diemair : Laboratoriumsbuch für den Lebensmittelchemiker [W. Diemair, Theodor Steinkopff]
Autor: Miserez, A.

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: 03.01.2026

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

9. Glegg R. E., Boyle F. P., Tuttle L. W., Wilson D. E., Kertesz Z. I.: Radiation Research **5**, 127 (1956).
10. Kertesz Z. I., Glegg R. E., Boyle F. P., Parsons G. F. und Massley L. M. jr.: J. Food Sci. **29**, 40 (1964).
11. Hannan R. S.: Food Investigation, Special Report No. 61, Her Majesty's Stationery Office, London, 122 (1955).
12. Unilever N. V. Belg. Pat. 583060 (1959).
13. Lück H. und Dell F.: Chimia **17**, 1 (1963).
14. Lüthy H. und Mohler H.: Atompraxis, in Vorbereitung.
15. Beever D. K. und Valentine L.: J. Appl. Chem. (London) **8**, 103 (1958).
16. Hofer A. A. und Mohler H.: Helv. **45**, 1415 (1962).
17. Hofer A. A. und Mohler H.: diese Mitt. **53**, 274 (1962).
18. Hofer A. A.: Diss., Univ. Basel 1962.
19. Freudenberg K. und Blomqvist G.: Ber. deutsch. chem. Ges. **68**, 2070 (1935).
20. Blouin F. A. und Arthur J. C.: Textile Res. J. **28**, 198 (1958).
21. Freidin A. S., Malinskii Yu. M. und Karpov V. L.: Chem. Abstr. **54**, 17876 (1960).
22. Khenokh M. A., Kuzicheva E. A. und Evdokimov V. F.: Nucl. Sci. Abstr. **18**, 310 (1963).
23. Farbstoffe für das Färben von Papier in der Masse, Band I Wasserlösliche Farbstoffe, Musterkarte der BASF AG.
24. Sulser H. und Mohler H.: Unveröffentlichte Resultate.
25. Saeman J. F. und Millett M. A.: Ind. Eng. Chem. **44**, 2848 (1952).
26. Okada S., Kraunz R. und Gassner E.: Radiation Research **12**, 607 (1960).
27. Bach H., Pfeil E., Philippar W. und Reich M.: Angew. Chem. **75**, 407 (1963).
28. Teszler O., Kiser L. H., Campbell P. W. und Rutterford H. A.: Textile Res. J. **28**, 456 (1958).
29. Kertesz Z. I., Morgan B.H., Tuttle L. W. und Lavin M.: Radiation Research **5**, 372 (1956).
30. Glegg R. E. und Kertesz Z. I.: J. Polymer Sci. **26**, 289 (1957).

Buchbesprechung

Beythien - Diemair

Laboratoriumsbuch für den Lebensmittelchemiker

8. Auflage, von Prof. W. Diemair, Theodor Steinkopff, Dresden und Leipzig
(1963). XXIV, 804 Seiten, 62 Abbildungen, 61 Tabellen. Gebunden 44.50 DM

Cet ouvrage en langue allemande, dont la 1^{ère} édition a paru en 1930, est suffisamment connu des chimistes des denrées alimentaires pour qu'on puisse se passer de présenter dans le détail cette nouvelle et 8^e édition, mise à jour sous la direction du Prof. W. Diemair, chef de l'Institut de chimie alimentaire à l'Université de Francfort sur le Main, avec la collaboration de MM. les Professeurs

L. Acker, à Münster, J. Eisenbrand, à Saarbrücken, W. Heimann, à Karlsruhe, H. Janecke à Francfort, J. Koch, à Nieder-Ulm et de M. le Dr. E. Letzig, à Dresde.

Les auteurs ont tenu compte, dans le choix des méthodes de cette nouvelle édition, du rapide développement de diverses techniques analytiques applicables à l'examen des denrées alimentaires. Cette adaptation aux procédés modernes d'analyse doit se faire malgré les difficultés qu'elle peut présenter. Elle est rendue nécessaire par la multitude des problèmes nouveaux qui se posent journallement aux laboratoires du contrôle des denrées alimentaires.

Le chapitre général de ce manuel concernant les méthodes physico-chimiques a donc été passablement développé: La mesure du pH et du potentiel Redox par les méthodes électrométriques occupe 6 pages, alors que dans l'édition précédente elle se réduisait à une seule page. La place réservée à la chromatographie sur colonne, sur papier, en couche mince et en phase gazeuse passe de 2 à 15 pages. La bibliographie se rapportant aux principales utilisations de ces techniques chromatographiques dans le domaine des denrées alimentaires est citée sous forme d'un tableau pour la chromatographie sur papier par exemple. Enfin, la polarographie, grâce à laquelle de nombreux problèmes analytiques peuvent être résolus de manière élégante, fait également l'objet de quelques précisions et données bibliographiques (3 pages). Des chapitres nouveaux sont consacrés à l'examen des matières plastiques qui ont pris une importance considérable dans l'emballage des denrées alimentaires (16 pages), à la recherche et au dosage des résidus de pesticides dans les produits d'origine végétale (16 pages) et aux polyglycols (émulgateurs), dont l'emploi pour la préparation de diverses denrées se répand de plus en plus (2 pages). Par contre, le chapitre de la 7^e édition consacré aux poisons volatils et aux alcaloïdes a été supprimé.

La plus grande partie de l'ouvrage, cependant, se rapporte aux diverses denrées alimentaires d'origine végétale et animale, ainsi qu'aux objets usuels, aux cosmétiques, etc. Ces chapitres ont également été revus et partiellement complétés. Les méthodes d'analyse qui s'y trouvent décrites sont dans l'ensemble des méthodes standard bien éprouvées.

Cet ouvrage qui se prête à l'enseignement dans les écoles supérieures est en premier lieu un livre de laboratoire destiné aux chimistes des denrées alimentaires. La bibliographie est volontairement restreinte et se trouve citée au bas des pages. Une table des matières et un index alphabétique facilitent la recherche.

A. Miserez