

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 57 (1966)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Fortbildungskurs über Aroma- und Geschmacksstoffe in Lebensmitteln  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-983119>

### **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>**

Das Agrikulturchemische Institut der ETH Zürich ersucht um Veröffentlichung folgender Mitteilung:

### **Fortbildungskurs über Aroma- und Geschmacksstoffe in Lebensmitteln**

Die Eidgenössische Technische Hochschule veranstaltet unter Mitwirkung der Agrotechnologen-Vereinigung und des Schweiz. Verbandes der Ingenieur-Agronomen einen Fortbildungskurs mit dem Thema «Aroma- und Geschmacksstoffe in Lebensmitteln». Der Kurs findet am 4. und 5. April 1967 an der ETH statt und umfaßt 12 Vorträge. Das Programm ist zu beziehen beim Praktikantenamt der ETH, Leonhardstr. 33, 8006 Zürich. (Telefon 051 32 62 11, intern 2087).

---

## **Buchbesprechung**

### **«Stärke-Atlas. Grundlagen der Stärke-Mikroskopie und Beschreibung der wichtigsten Stärkearten»**

*J. Seidemann*, Institut für Ernährung, Potsdam-Rehbrücke, der Deutschen Akademie der Wissenschaften zu Berlin.

Verlag Paul Parey in Berlin und Hamburg (Berlin 61, Lindenstraße 44—47). 1966. 368 Seiten mit 233 Abbildungen im Text und auf 4 Farbtafeln und 55 Tabellen. Gr. 8°. Ganzleinen DM 92.—.

Der Verfasser ist ein ehemaliger Mitarbeiter von Professor Dr. *M. Ulmann*, der bekannte Fachmann auf dem Gebiete der Stärke im Institut für Ernährung, in Potsdam-Rehbrücke. Professor *Ulmann* hat den Autor angeregt, dieses Werk zu verfassen und hat selber das Geleitwort dazu geschrieben. Das Buch ist in zwei Hauptteile (I. Allgemeiner Teil, 169 Seiten; II. Spezieller Teil, 162 Seiten) unterteilt. Im ersten Teil werden die Grundlagen der Stärke-Mikroskopie (Grundlagen und Handhabung des Mikroskops sind aber als bekannt vorausgesetzt) und die Verfahren zur Unterscheidung der verschiedenen Stärkearten mit dazugehörenden genauen Arbeitsvorschriften behandelt. Im zweiten Teil werden einzelne in- und ausländische Stärkearten vom mikroskopischen Standpunkt aus ausführlich beschrieben. Der Text wird durch zahlreiche schöne Mikrophotographien (meistens Originalaufnahmen des Verfassers), darunter einige farbige, und eine Anzahl Tabellen bereichert. Erwähnenswert sind noch die am Ende jeden Abschnittes befindlichen Schrifttumsnachweise (rund 1000 Zitate aus der deutschen und ausländischen Literatur).

Im Anhang findet man u. a. eine tabellarische Übersicht (11 Seiten) über die wichtigsten Merkmale der beschriebenen Stärkearten.

Die Ausstattung dieses Werkes (Papier und Druck) machen dem Verlag Ehre.

Dieses Buch kann allen Lebensmittel-Chemikern, Stärkefachleuten und Lebensmittel-Herstellern empfohlen werden; es gibt auch Botanikern und Pharmazeuten (Beschreibung der wichtigsten Stärkearten von Drogen) wertvolle Hinweise.

M. Mottier, Bern