

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 58 (1967)

Heft: 2

Buchbesprechung: Nachweis und Bestimmung von Konservierungsstoffen in Lebensmitteln [W. Diemair, W. Postel]

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>

Buchbesprechung

«Nachweis und Bestimmung von Konservierungsstoffen in Lebensmitteln»

von Prof. Dr. W. Diemair und Oberchemierat Dr. W. Postel. Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft m. b. H. 1967. 255 S. 20 Abb. Geb. DM 58.—.

Auf Grund einer kritischen, praktischen Nachprüfung zahlreicher Arbeitsvorschriften haben die Verfasser eine Auswahl von Methoden getroffen, welche der Untersuchung von chemisch konservierten Lebensmitteln dienen.

Das Buch umfaßt in seinem 1. Teil (21 S.) einen übersichtlichen Analysengang für den qualitativen Nachweis der gebräuchlichsten Konservierungsstoffe, dem eine mikrobiologische Methode, der Gärtest, vorangestellt wurde. Der 2. Teil (196 S.) des Buches befaßt sich eingehend mit den Nachweis- und Bestimmungsmethoden für die einzelnen Konservierungsstoffe. Der Anhang (16 S.) enthält eine tabellarische Uebersicht über die in der Bundesrepublik Deutschland zugelassenen Konservierungsstoffe sowie eine Aufstellung über die Reinheitsanforderungen, die an Konservierungsstoffe zu stellen sind. Den Abschluß bilden ein Literaturverzeichnis (13 S.), ein Sachverzeichnis und eine zusammenfassende und wertvolle Tabelle über den Analysengang zum Nachweis der gebräuchlichsten Konservierungsstoffe. Die besprochenen Konservierungsstoffe sind die folgenden:

Borsäure und ihre Derivate, Chlor und chlorhaltige Verbindungen, Fluorwasserstoffsäure, Natriumnitrit, Ozon, schweflige Säure, Silber, Stickstoffoxide, Wasserstoffperoxid, Ameisensäure, Benzoësäure, p-Chlorbenzoësäure, p-Hydroxybenzoësäure und ihre Ester, Dehydracetsäure, Monobromessigsäure und ihre Ester, Monochloressigsäure, Propionsäure, Pyrokohlensäurediäthylester, Salicylsäure, Sorbinsäure, Diphenyl, o-Phenylphenol, Diphenylamin, Formaldehyd und formaldehydabgebende Stoffe, Thioharnstoff und quaternäre Ammoniumverbindungen.

Bei jedem Konservierungsstoff findet man im allgemeinen folgende Abschnitte: Formel, natürliches Vorkommen, Anwendung, Nachweis (je nachdem in verschiedenen Lebensmitteln), Bestimmung und Literaturhinweise, wobei der Text durch seine Organisation und Klarheit hervorsticht. Moderne Methoden, darunter auch verschiedene aus unseren «Mitteilungen», werden angegeben.

Den Verfassern und dem Verlag müssen wir für dieses schöne und praktische Werk dankbar sein. Den Lebensmittelchemikern, der Lebensmittelindustrie und den Organen der Lebensmittelkontrolle kann es wärmstens empfohlen werden; ihnen allen wird es sicher gute Dienste erweisen.

M. Mottier, Bern