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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 60 (1969)

Heft: 2

Buchbesprechung: Buchbesprechungen

Autor: Strahlmann, B.

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: 13.12.2025

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

Buchbesprechungen

Prof. Dr. *Ulrich Schneeweiß*, unter Mitarbeit von *Eva-Maria Fabricius*.

Allgemeine Mikrobiologie — Leitsätze für Studierende und Aerzte

XII, 343 Seiten mit 111 Abbildungen und 46 Tabellen. DM 20.—.

Spezielle Mikrobiologie — Leitsätze für Studierende und Aerzte

XII, 477 Seiten mit 158 Abbildungen und 39 Tabellen. DM 30.—. Walter de Gruyter & Co., Berlin 1968.

Die Leitsätze, durch Druck und Umrahmung aus dem übersichtlich angeordneten Text hervorgehoben, vermittelt nicht nur Studierenden und Aerzten, sondern auch Lebensmittelchemikern und Hygienikern die wichtigsten Grundtatsachen der Mikrobiologie.

Die *allgemeine Mikrobiologie* gibt einen Einblick in die Epidemiologie, Immunologie, Bakteriologie und Virologie. In der Epidemiologie werden die Seuchenkunde, u. a. die wichtigsten Maßnahmen zur Bekämpfung und Verhütung der Seuchen durch Lebensmittel- und Trinkwasserhygiene und dgl., ferner die Entkeimungslehre mit dem Grundwissen über Sterilisation, Desinfektion, Konservierung und Chemotherapie dargestellt. In der Immunologie werden außer Infektion usw. Resistenz, Allergie, Immunität und Antigene — Antikörper veranschaulicht. Die Bakteriologie berücksichtigt Morphe, Wachstum, Genetik, Stoffwechsel, Kultur, Oekologie, Systematik und Diagnostik der Bakterien. Von den Viren wird deren Morphen, Züchtung, Virus-Wirt-Beziehungen, Ursprung und Einteilung sowie Diagnostik gebracht.

In der *speziellen Mikrobiologie* werden die Erkrankungen durch Bakterien — Kugelbakterien, Darmbakterien, Parvobakterien, Korynebakterien, Sporenbildner, Fadenbakterien, Spirochäten, Rickettsien — und durch Viren — Große Viren, Pockenviren, Herpesviren, Myxoviren, Arboviren, Picornaviren —, ferner die Erkrankungen durch Protozoen und Mykosen umfassend behandelt.

Beiden Büchern ist im Anhang das gleiche Verzeichnis der anzeigepflichtigen übertragbaren Krankheiten des Menschen mit Worterklärungen beigegeben, während Literatur- sowie Namen- und Sachverzeichnis auf das jeweilige Buch abgestimmt sind. Der großflächige Druck der Texte räumt den Leitsätzen und Abbildungen viel Raum ein, so daß mit ergänzenden Bemerkungen und Hinweisen auf die Literatur gespart wurde. Die übersichtliche und weitgehend tabellarische Ordnung (hervorgehoben seien die historischen Tabellen, die bis in die Gegenwart führen und die Tabellen der jeweiligen Leitsymptome) und die Aufzeichnung der Zusammenhänge durch Schemata ist lobenswert. Die Lektüre beider Bücher gibt eine ausgezeichnete Einführung in dieses zunehmend an Bedeutung gewinnende Gebiet.

B. Strahlmann

Dechema-Monographien Band 63

Lebensmittel-Konservierung

19 Vorträge, gehalten anläßlich des 3. europäischen Symposions «Lebensmittel — neuzeitliche Entwicklung in der Lebensmittel-Konservierung», Bristol, 8.—10. April 1968.

Verlag Chemie, GmbH, Weinheim/Bergstraße 1969. 385 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. Leinen DM 70.—.

Aus dem Gebiet der Technik der Lebensmittelkonservierung orientieren 17 in englischer und zwei in deutscher Sprache abgefaßte Vorträge, denen jeweils Zusammenfassungen in deutscher, englischer und französischer Sprache vorangestellt sind. M. Ingram gibt eine kurze Uebersicht über die Fortschritte in der Lebensmittelkonservierung. A. C. Jason und R. Jowitt weisen darauf hin, daß die Kenntnis der physikalischen Eigenschaften der Lebensmittel für die Verfahrens- und Anlagenplanung wichtig sind. Das Gefrieren von Lebensmitteln in kryogenen Flüssigkeiten behandelt G. Evans. Die biochemischen und chemischen Veränderungen während des Gefrierens und der Gefrierlagerung diskutiert W. Partmann, insbesondere die Proteinveränderungen im Muskelgewebe. L. Riedel untersuchte die physikalischen und physikalisch-chemischen Veränderungen verschiedener Lebensmittel beim Gefrieren. Einen Einblick in die Probleme der Gefriertrocknung, in den Wärme- und Stoffwechsel, gibt H. F. Th. Meffert und in die Gefrier-Kristallisierungsverfahren zur Konzentrierung von flüssigen Lebensmitteln H. A. C. Thijssen. Die Leistungen der umgekehrten Osmose in der Lebensmittelverarbeitung fassen R. L. Merson, L. F. Ginette und A. I. Morgan, Jr., zusammen. L. Acker berichtet über mikrobielle und enzymatische Vorgänge in wasserarmen Lebensmitteln, die eine deutliche Abhängigkeit von der Wasseraktivität zeigen. Probleme bei der Hitzekonservierung bringen H. A. Leniger und W. A. Beverloo zur Sprache. Die Wirkung der Ultrahochtemperaturbehandlung besonders auf die Vitamine der Milch wird von J. W. G. Porter und S. Y. Thompson mitgeteilt. Ueber die nach der UHT-Behandlung vorteilhafte aseptische Abfüllung referieren J. G. Franklin und H. Burton, über kontinuierliche Gärungsverfahren J. S. Hough, über kontinuierliche Käseherstellung F. X. Tschieret und über die Gaslagerung von Aepfeln J. Holló, J. Tóth und P. Tomcsányi. Die «nichttherapeutischen Antibiotika» als Zusatz zu hitzekonservierten Lebensmitteln, um die Sterilisationsbedingungen zur Schonung des Füllgutes ohne Haltbarkeitseinbuße reduzieren zu können, diskutiert F. Ruf. Veränderungen des Nährwertes von Proteinen bei Lagerungsversuchen stellten G. Zimmermann und Mitarbeiter fest. Der Bestrahlung der Lebensmittel widmen sich die Vorträge von H. E. Goresline und P. I. E. Hansen. P. I. E. Hansen kommt zu dem Schluß, daß die Bestrahlung für die meisten bei Raumtemperatur gelagerten Lebensmittel ungeeignet ist. So bringt dieses Buch trotz kleinen Formats für den Lebensmittelchemiker vielseitige Informationen.

B. Strahlmann

Atomic Absorption Spectroscopy
Walter Slavin

Interscience Publishers, a division of John Wiley & Sons, New York/London/Sydney 1968. XVII, 307 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. 125 s.

Die Atomabsorptionsspektroskopie nimmt in der Analytik der Spurenelemente heute einen bevorzugten Platz ein. Seit 1955 Walsh erstmalig über dieses Verfahren berichtete, setzte eine stürmische Entwicklung dieser Methode ein. Der Autor gibt mit dem vorliegenden Buch eine gute Einführung in die theoretischen Grundlagen, apparativen Entwicklungen und Analysentechniken. Nach einer Umfangreichen Uebersicht über die nachweisbaren Elemente werden in besonderen Kapiteln Anwendungen bei biologischem Material (u. a. Lebensmitteln), Industrieprodukten sowie in der geochemischen Analytik leicht verständlich beschrieben. Die umfangreiche Literatur (669 Zitate) macht dieses handliche Buch zu einem Handbuch, das zudem über ein Autoren- und Sachverzeichnis verfügt und dem Anfänger wie dem erfahrenen Praktiker gleich nützlich ist. B. Strahlmann

Geologie — Einführung in ihre Grundlagen
William C. Putnam, Deutsche Ausgabe bearbeitet von Franz W. Lotze.

Walter de Gruyter & Co., Berlin 1969. 559 Seiten mit 293 Abbildungen und 17 Tafeln. Geb. DM 38.—.

In das Gebiet der Geologie führt dieses Buch auf eine ansprechende und fesselnde Art ein, bringt es doch keine bloße Aneinanderreihung von Fakten, sondern es weiß durch eingestreute Hinweise und Reminiszenzen und durch anschauliche Bilder immer wieder das Interesse des Lesers zu wecken. Die einzelnen Kapitel bringen Wissenswertes über die Erde, über Mineralien, Gesteine, Bodenbewegungen, Verwitterungen, Flüsse, Gletscher, Meer, Grundwasser, geologische Zeiten usw. Literaturverzeichnis und Sachregister am Schluß des Buches sind recht ausführlich. Diese gut gelungene Uebersetzung und lebendige Darstellung macht mit den wichtigsten Grundlagen der Geologie schnell vertraut. B. Strahlmann

The Nature and Function of International Organization

Stephen S. Goodspeed

Oxford University Press, New York 1967. XII, 733 Seiten. 60 s.

Eine gründliche Uebersicht über Entwicklung und Aufbau der internationalen Organisationen, der Vereinten Nationen und diesen nahestehenden Organisationen, vermittelt dieses Werk. Es macht mit den politischen, gesetzgeberischen und

administrativen Problemen dieser Organisationen vertraut und bringt wichtige Details über die Sonderorganisationen wie die Weltgesundheitsorganisation (World Health Organization, WHO), die Food and Agriculture Organization (FAO), International Labor Organization (ILO), United Nations Educational, Scientific, and Cultural Organization (UNESCO), Intergovernmental Maritime Consultative Organization (IMCO), International Atomic Energy Agency (IAEA) usw. Die Entwicklungen auf regionaler, wie auch auf weltweiter Ebene werden abschließend diskutiert. Neben umfangreicher Bibliographie ist im Anhang u. a. die Charta der Vereinten Nationen gegeben. Organisationsschemen erleichtern die Uebersicht des Gebotenen, das eine gute Kenntnis der Weltorganisationen vermittelt.

B. Strahlmann

CRC Handbook of Biochemistry Selected Data for Molecular Biology

Herbert A. Sober (Hrsg.)

The Chemical Rubber Co., Cranwood Parkway, Cleveland/Ohio 1968. Auslieferung für die Schweiz: Friedr. Daeniker & Co., 8027 Zürich, erhältlich durch jede Buchhandlung. XXIV, 1015 Seiten. US $ 29.50.

Nur schwierig auffindbare Daten aus dem großen Gebiet der Biochemie und der Molekularbiologie sind in diesem Handbuch tabellarisch zusammen- und in bewährter Tradition ausgezeichnet dargestellt. Im ersten Abschnitt werden die wichtigsten Abkürzungen und Nomenklaturen nach den Empfehlungen der gemeinsamen IUPAC-IUB Kommission für biochemische Nomenklatur (CBN) systematisch, z. T. anhand der Strukturformeln gegeben. Die folgenden Sektionen bringen wichtige Angaben über die Aminosäuren, die Peptide und Proteine, die Kohlenhydrate, Fettsäuren und Fette, Steroide, Purine, Pyrimidine, Nukleotide und Oligonukleotide und Nukleinsäuren. Ein besonderer Abschnitt ist der Genetik und Biologie gewidmet, der u. a. eine bemerkenswerte Tabelle über Krankheiten, die durch das Fehlen der Aktivität eines bestimmten Enzyms verursacht werden, enthält. Spezielle, das bereits vorliegende «CRC Handbook of Chemistry and Physics» ergänzende, physikalische und chemische Daten sind unter einer besonderen Sektion zu finden. Im Schlußkapitel sind verschiedene Mitteilungen über enzymatische Aktivitäten, Methoden zur Bestimmung von Serum-Antikörpern usw. zusammengestellt. Hier findet sich auch eine Tabelle über die benötigten Tagesrationen an Nährstoffen für einige Labortiere. In einer Tasche ist dem Werk die von der Firma Boehringer und Söhne herausgegebene Tafel der biochemischen Reaktionswege beigefügt. Vor allem für in der Forschung stehende Biochemiker und Lebensmittelwissenschaftler ist dieses Handbuch überaus wertvoll.

B. Strahlmann