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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 60 (1969)

**Heft:** 4

**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:** 12.12.2025

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

— *Lecomte J.:* Nachweis- und Bestimmungsmethoden durch Ultrarotspektroskopie, chim. analytique **36** 118—122 (1954).
— *de Oliviera J.:* Meditsch Chimist-Analyst 45 (49—50) 1956.
— *Römpp:* Chemie-Lexikon (1958), Frank'sche Verlagsbuchhandlung W. Keller & Co., Stuttgart.
— *Wanger O.:* Spektrophotometrische Messungen der Lichtdurchlässigkeit bei reinen und verunreinigten Spriten im UV-Wellenbereich. Diese Mitt. 54, 496 (1963).

---

*Korrektur*

Hiermit berichtigen wir einen Druckfehler im Heft 3/1969. Auf Seite 187 soll die richtige Formel lauten:

$$\frac{E_A \cdot D \cdot 3125 \cdot 1000}{E_{St} \cdot B \cdot C} = \text{IEA/Liter Milch}$$

Inhaltsverzeichnis Arbeit Bäumler:

«Phosphorsäure*ester*bestimmungen . . .»
(statt Phosphorsäurebestimmungen)

gleiche Korrektur im Titel der Arbeit auf Seite 171.

Die Redaktion

---

# Buchbesprechungen

*Principles of Drug Action*

*Avram Goldstein, Lewis Aronow* und *Sumner M. Kalman*

Hoeber Medical Division, Harper & Row, Publishers, New York, Evanston, London 1969. XII, 884 Seiten mit 476 Abbildungen. 173/.—.

Die biologische Wirkung in Drogen aber auch in Lebensmitteln vorhandener chemisch aktiver Stoffe wird in diesem Werk systematisch, nach den wichtigsten Wirkungsmechanismen und -prinzipien geordnet, dargelegt. Ausgehend von den Rezeptoren und ihren Bindungs- und Reaktionsmöglichkeiten wird die Absorption, Verteilung und Eliminierung sowie der Metabolismus der Wirkstoffe behandelt. Der Kinetik der Drogenwirkung ist ein besonderer Abschnitt eingeräumt. Weitere Kapitel haben die Nebenerscheinungen der Drogenwirkungen — Toxizi-

tät, Idiosynkrasie und Allergie sowie die Resistenz und Toleranz gegenüber Drogen zum Gegenstand. Die Gebiete der chemischen Mutagenese, Carcinogenese und Teratogenese sind eingehend dargestellt. Die letzten Kapitel widmen sich den Problemen der Pharmazie: der Entwicklung neuer Drogen, der klinischen Erprobung, des Drogengebrauchs und -mißbrauchs usw. Eine Anleitung zum Rezeptieren, ein Verzeichnis der Abkürzungen und ein Sachregister ist angefügt. Dieses klar und übersichtlich geschriebene, grundlegende und moderne Werk ist auch für den Lebensmittelwissenschaftler von großem Wert.

B. Strahlmann

## *Olfaction and Odours* — An osphrésiological essay

*William McCartney*

Springer-Verlag, Berlin-Heidelberg-New York 1968. VIII, 249 Seiten DM 36.—; US$ 9.—.

In diesem «Essay» wird in ansprechender geistvoller Auswahl und Darstellung, gelockert durch Anekdoten, Kuriositäten und Zitate, eine Uebersicht über die vielen Spekulationen, Theorien und wenigen erarbeiteten Tatsachen über das noch ungelöste «physiological mystery» des Geruchsinns und des Geruchs geboten. Deutlich zeigt der Autor in der Einleitung, daß Poeten und Schriftsteller dem Geruch bisher mehr Beachtung schenkten als die Wissenschaftler. Nach einem literarischen Ueberblick im knappen historischen Abschnitt wird zuerst der Geruchsinn des Hundes recht umfangreich gewürdigt, gefolgt von dem der Vögel und Fische. Dann werden die wichtigsten Erfahrungen über den Geruchsinn, die Klassierungen, Messungen usw., gebracht. Die Chemie der Duftstoffe, den Enzymen in den biochemischen Prozessen der olfaktorischen Zellen und den weiteren Theorien der Geruchswahrnehmung (Adsorption, Vibration, Löslichkeit) ist weniger Raum gegeben, die Aspekte der Informationstheorie werden nur erwähnt. Die Unterschiede des menschlichen Riechvermögens je nach Geschlecht, Alter und Lebensgewohnheit bilden mit weiteren Kuriositäten und Epilog den Schluß des Buches, der noch durch eine recht gut ausgearbeitete und umfangreiche Bibliographie bereichert ist. Wer dieses Buch wählt, hat sicher eine gute Nase.

B. Strahlmann

## *Dehydration Processes for Convenience Foods*

*Robert Noyes*

Noyes Development Corporation, Park Ridge, New Jersey (USA) und London 1969. 367 Seiten mit 59 Abbildungen und zahlreichen Tabellen. US$ 35.—.

Trocknungsprozesse zur Herstellung von Instant-Lebensmitteln variieren je nach den technischen Erfordernissen und Gegebenheiten und sind daher Gegenstand einer umfangreichen Patentliteratur. Ein großer Teil der im Zeitraum von

1960—1968 auf diesem Gebiet erteilten amerikanischen Patente ist im vorliegenden Band zusammengestellt. Die Patenttexte der Verfahren zur Herstellung von Trockenprodukten aus Milch (97 Seiten), Käse und Joghurt, Eiern, Frucht- und Gemüsesäften, Früchten, Kartoffeln, Gemüse, Kaffee, Tee und anderen Rohstoffen, wie Gelatine, Fleisch, Nüsse, Fische, sind meist ausführlich mit Abbildungen, Beispielen usw. übernommen worden. Am Schluß des Bandes wird ein Firmen-, Erfinder- und Patentverzeichnis gegeben. Auf ein Sachverzeichnis wurde verzichtet und dafür das Inhaltsverzeichnis weiter aufgeschlüsselt. Diese Patentsammlung bietet dem Lebensmittelchemiker und -techniker eine rasche Orientierung.

B. Strahlmann

*Konserventechnisches Handbuch der Obst- und Gemüseverwertungsindustrie*

Dr. *Peter Nehring* und *Hans Krause*

Verlag Günter Hempel, Braunschweig, 15. Auflage 1969. 2 Bände, 1580 Seiten mit 172 Tabellen, 313 Abbildungen und 2 Bildtafeln. 23,5x15,5 cm. Ganzleinen DM 158.—.

Die Neuauflage dieses bekannten Werkes ist jetzt in zwei Bänden erschienen. Aus der durch den Stoffumfang bedingten Not wurde eine Tugend gemacht, indem die Rechtsmaterie in einem zweiten Band zusammengestellt ist.

Der 1. Band enthält einen reichen Erfahrungsschatz auf dem praktischen Gebiet der Konserventechnik, begonnen beim Abschnitt über die Gemüsesorten für industrielle Verwertung, in dem sehr ausführlich die verschiedenen Sorten behandelt und sogar Bezugsquellen usw. angegeben sind, bis zu den Verpackungsfragen. In großen Zügen wird der Leser auch an die wissenschaftlichen Probleme herangeführt zum Verständnis mikrobiologischer, enzymatischer und chemischer Veränderungen der Ware, denen die ersten Kapitel des Buches gewidmet sind. Der Nährwert von verarbeitetem Obst und Gemüse wird in einem besonderen Abschnitt diskutiert. Die verschiedenen Konservierungsmethoden: Dosen- und Gläserkonservierung, Tiefgefrieren, Trocknen, Säuern, werden z. T. mit Hilfe von Abbildungen ausführlich dargestellt, ebenfalls die Verarbeitung von Obst und Früchten. Auf das Verpackungsmaterial und die Zusätze wird schließlich noch zusammenfassend eingegangen. Am Schluß werden kurz Wasseraufbereitung und Betriebshygiene geschildert.

Band 2 enthält die in Deutschland und der EWG geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften, neben allgemeinem kaufmännischem Wissen. Ein statistischer Abriß und sonstiges Wissenswertes — besonders erwähnt sei das mehrsprachige Fachwörterverzeichnis — runden das Werk ab.

Das Handbuch gewährt einen guten Einblick in die Praxis und wird nicht nur dieser gute Dienste leisten.

B. Strahlmann

*Neuzeitliche Wasser-, Boden- und Lufthygiene*
im Spiegel der Vortragsveranstaltung des Vereins für Wasser-, Boden- und Lufthygiene am 29. und 30. September 1967 in Berlin.

Schriftenreihe des Vereins für Wasser-, Boden- und Lufthygiene Nr. 27. Gustav Fischer Verlag, Stuttgart 1968. 88. Seiten mit zahlreichen Abbildungen. Kart. DM 10.80.

Das Heft birgt eine Reihe von Vorträgen. Im Referat von F. Höffken wird im wesentlichen ein kurzer Ueberblick über die Geschichte des Instituts für Wasser-, Boden- und Lufthygiene gegeben. F. Herzel äußert sich über hygienische Probleme beim Wassertransport in Kunststoffrohren und U. Hässelbarth über die Erhaltung der Güte des Trinkwassers in einem Industriestaat. Zur modernen Schwimmbadewasserhygiene stellte S. Carlson fest, daß durch Redoxpotentialmessungen die desinfizierende Wirkung des gechlorten Wassers beurteilt und daher die Chlorung gesteuert werden kann. Abwasserfragen behandeln W. Niemitz, R. Leschber und K. Aurand; Probleme der Lufthygiene A. Heller, E. Lahmann und F. Roedler. Die Mehrzahl dieser vorwiegend mehr allgemein und aufklärend gehaltenen Aufsätze ist mit Literatur versehen.

B. Strahlmann

*Forschungsarbeiten über Blei in der Luft und in Staubniederschlägen*
*A. Heller* und *H. Kettner*

Schriftenreihe des Vereins für Wasser-, Boden- und Lufthygiene Nr. 29. Gustav Fischer Verlag, Stuttgart 1969. 61 Seiten mit zahlreichen Tabellen und Abbildungen. Kart. DM 11.60.

Die vorliegende Schrift enthält 3 Beiträge aus dem Institut für Wasser-, Boden- und Lufthygiene des Bundesgesundheitsamtes in Berlin und der Außenstelle Düsseldorf. Den größten Teil des Heftes nimmt der Bericht von Arnold Heller und Helmut Kettner über die «Probenahme und Bestimmung kleinster Bleimengen in der Luft» ein. Zur Probenahme eigneten sich Staplex-Geräte und Glasfaserfilter. Die Bleibestimmung wurde nach der Dithizonmethode ausgeführt. Tabellarisch sind die Bleigehalte und Schwebestaubgehalte der Luft in Mülheim (Ruhr), Düsseldorf, Neuss am Rhein, Duisburg und Wuppertal im Jahre 1965 aufgezeichnet. Zwei kürzere Arbeiten von H. Kettner «Ueber den Reagenzienblindwert bei der Bestimmung von kleinen Bleimengen in der atmosphärischen Luft» — es handelt sich um den Blindwert, der durch die Analyse bei der Dithizonmethode verursacht wird — und über «Vergleichende Bestimmungen von Blei im Staubniederschlag nach der Dithizon- und der Atom-Absorptions-Spektral-Photometer-Methode» — beide Methoden zeigen gute Uebereinstimmung, das Atomabsorptionsverfahren ist jedoch schneller — beschließen dieses für jeden Spurenanalytiker wichtige Heft.

B. Strahlmann