

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 69 (1978)
Heft: 1

Buchbesprechung: Bücher = Livres

Autor: Strahlmann, B. / Schwab, H.

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>

Bücher - Livres

Grundlagen der enzymatischen Analyse

Herausgegeben von *Hans Ulrich Bergmeyer* in Zusammenarbeit mit *Karlfried Gawehn*
Verlag Chemie, Weinheim, New York 1977. XVI, 267 Seiten mit 99 Abbildungen und
30 Tabellen. Broschiert DM 44.—

Enzymatische Methoden werden bei der Analyse von Lebensmittelinhaltsstoffen, seien es Kohlenhydrate, Alkohole, organische Säuren, Stickstoffverbindungen u. a. m., mit zunehmender Zahl der bestimmbarer Parameter immer mehr genutzt. Ausgehend von dem Teil A des 1974 in 3. Auflage erschienenen größeren Werkes «Methoden der enzymatischen Analyse» wurde ein auf den neuesten Erkenntnisstand gebrachtes, handliches, praxisnahes Buch mit selbständigen, daher manchmal sich stofflich überschneidenden Beiträgen von 20 Autoren, 12 davon einschließlich des Herausgebers aus dem Hause Boehringer, Mannheim GmbH, vorgelegt. Einführend (im Kapitel I) werden Begriffe, Bedeutung und Grenzen der enzymatischen Analyse, ferner Nomenklatur und Einheiten in der Enzymologie auf wenigen Seiten dargelegt. Einen größeren Umfang nehmen die theoretischen Grundlagen ein als Kapitel II, in denen u. a. die für die quantitative Analytik wichtige Bestimmung der Substanz-Konzentration von Metaboliten sowie die optimale Bestimmung der katalytischen Aktivität besonders eingehend behandelt werden. Das Kapitel III über den Umgang mit biochemischen Reagenzien und Probematerial hilft, in der Praxis mögliche Enttäuschungen zu vermeiden. Im Kapitel IV werden Meßtechniken und Geräte bis zu den Analysenautomaten unterstützt durch zahlreiche Abbildungen detailliert und übersichtlich abgehandelt. Die Ermittlung und Beurteilung von Meßergebnissen im Kapitel V weist schließlich auf die für die Analytik allgemein gültigen Gesetze und durch die Anwendung neuer Basisgrößen veränderten Formeln hin. Das neue SI-Einheitensystem sowie die Numerierung und Klassierung von Enzymen ist im Anhang wiedergegeben. Im Anhang wird u. a. das didaktisch richtigere NAD^+ statt des im Hauptteil des Buches auch verwendeten NAD gebracht. Es ist eines der Tüpfelchen, die in einer Neuauflage berücksichtigt werden sollten. Das Buch ist sowohl für Lehrzwecke als auch im Laboratorium zu empfehlen. B. Strahlmann

Bewertung von Risiken für die Gesundheit

Wissenschaftliches Symposium anlässlich der Hundertjahrfeier des Bundesgesundheitsamtes
in Berlin, 17. bis 20. Mai 1976.

Georges Fülgraff (Hrsg.)

Verlag Gustav Fischer, Stuttgart, New York 1977.

196 Seiten mit 24 Abbildungen und 19 Tabellen, kart. DM 32.—

Die Umweltsbedingungen stellen heute stärker als früher große gesundheitliche Risiken für den Menschen dar. Dabei sind es nicht mehr in erster Linie die Gefahren durch Infektionskrankheiten, sondern vor allem die Folgeerscheinungen

der Industrialisierung, welche die menschliche Gesundheit gefährden. Die verschiedenen Fachartikel befassen sich mit Problemen der Luft- und Wasserverunreinigung, den Gefahren für die Gesundheit durch die Nahrung, durch die Auf-, Ver- und Bearbeitung von Lebensmitteln, durch Wasser und beschreiben auch die heutigen Gesundheitsrisiken durch Mikroorganismen. Nicht weniger als 11 Beiträge befassen sich mit dem Gebrauch und Mißbrauch von Arzneimitteln und den damit verbundenen Risiken.

Die durch 56 Fachspezialisten abgefaßten Beiträge zeigen den wissenschaftlichen Hintergrund der Tätigkeit des Bundesgesundheitsamtes, wobei, und dies ist bemerkenswert, alle Arbeiten im engeren oder weiteren Rahmen der täglichen Arbeit dieses Institutes entnommen wurden. Den Charakter der Universität enthält das Buch vor allem durch die Beiträge vieler namhafter Wissenschaftler aus der ganzen Welt. Es wird somit zu einer ersten, aber wertvollen Bilanz auf dem mühsamen Weg des Erkennens und der Bewertung der gesundheitlichen Risiken durch unsere Umwelt. Das Buch kann sowohl interessierten Wissenschaftlern wie auch den im öffentlichen Gesundheitsdienst stehenden Verantwortlichen viel Wissenswertes vermitteln und gute Ratschläge erteilen. H. Schwab

Chemische Lebensmittelkonservierung

Stoffe, Wirkungen, Methoden

Erich Lück

Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, New York 1977. XX, 280 Seiten mit 1 Abbildung und 36 Tabellen. DM 58.—

Die chemische Konservierung von Lebensmitteln, deren gesundheitliche Aspekte immer wieder diskutiert werden, ist in dieser Monographie sachlich dargestellt. Im allgemeinen Teil werden neben den Zielen der Konservierung, der geschichtlichen Entwicklung, den gesundheitlichen Aspekten unter Erklärung der toxikologischen Begriffe und der lebensmittelrechtlichen Situation besonders die antimikrobiellen Wirkungsmechanismen in einem größeren Abschnitt behandelt. Im Hauptteil des Buches werden ausführlich 31 und kürzer 16 weitere Konservierungsstoffe beschrieben. Dabei ist der Begriff der antimikrobiellen Konservierungsstoffe so weit gefaßt, daß u. a. auch Stickstoff, Kohlendioxid, Natriumchlorid, Äthanol und Saccharose, ferner Desinfektionsmittel wie Chlor in extenso aufgenommen wurden. Schließlich werden Verpackungen und Ueberzüge ebenfalls erwähnt. Einheitlich sind für die wichtigsten Konservierungsstoffe jeweils Synonyme, Geschichte, Handelsformen, Eigenschaften, Analytik, Herstellung, gesundheitliche Aspekte, lebensmittelrechtliche Zulassungen, Wirkung gegen Mikroorganismen, Anwendungsgebiete und Nebenwirkungen angegeben. Mit 543 Literaturziten am Schlusse des Buches sind sowohl ältere als auch Arbeiten aus den Jahren 1976/77 berücksichtigt. Dieses mit großer Sachkenntnis geschriebene, übersichtliche und informative Buch sollte in Lebensmittelverarbeitung, -überwachung und -forschung zur Hand sein. B. Strahlmann