

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 71 (1980)

Heft: 2

Buchbesprechung: Bücher = Livres

Autor: Schwab, H. / Hunyady, G. / 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: 04.02.2026

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

Bücher - Livres

Einführung in die Lebensmittelhygiene

Hans-Jürgen Sinell

Pareys Studientexte 21. Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg 1980. 201 Seiten mit 18 Abbildungen und 25 Tabellen. Balacron broschiert DM 29.—

Einmal mehr erscheint im deutschen Sprachbereich ein Lehrbuch, das eine seit langem offene Lücke schließen wird.

Professor Hans-Jürgen Sinell hat es verstanden, die außerordentlich komplexe Materie der Lebensmittelhygiene zu ordnen und die Grundlagen in leicht verständlicher Form darzustellen. Das Werk umfaßt die Schwerpunkte «Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen», «Risiken durch Rückstände von Pharmaka, der Umwelt und von Chemikalien in Lebensmitteln» und dann sehr ausführlich die Probleme des Verderbs und der Haltbarmachung von Lebensmitteln. Abgerundet werden die wissenschaftlichen und technologischen Ausführungen durch die Grundlagen des Verbraucherschutzes, wo die kontrolltechnische und lebensmittelrechtliche Situation dargestellt wird. Das Werk ist angewandt-wissenschaftlich ausgerichtet; es stellt keinen Anspruch an Vollständigkeit, definiert jedoch praxisnah die Aufgabenstellung und das Tätigkeitsgebiet des Lebensmittelhygienikers. Es ist geeignet für Studenten und Lebensmitteltechnologen als Grundlagenwerk, für die öffentlichen Gesundheitsdienste als Uebersichts- und Nachschlagewerk.

H. Schwab

Escherichia coli Infections in Domestic Animals

Hermann Willinger und Albert Weber

Fortschritte der Veterinärmedizin Heft 29. Paul Parey-Verlag, Berlin und Hamburg 1979. 81 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen. Kart. DM 44.—

Das vorliegende Beiheft zum Zentralblatt für Veterinärmedizin enthält die Arbeiten, die anlässlich des gleichnamigen Symposiums im Rahmen des XII. Internationalen Mikrobiologie-Kongresses von 1978 in München vorgetragen wurden.

Die Autoren legen das gegenwärtige Wissen über E. coli-Serologie, Enterotoxine sowie die Erkrankungen und Prophylaxe in einer umfassenden Weise dar, die nicht nur Veterinäre interessieren kann. Vor allen Dingen ist die Arbeit der dänischen Escherichia-Fachleute Frits und Ida Ørskov, die die Enteropathogenität der verschiedenen E. Coli-Serotypen für den Menschen behandelt, auch für Mikrobiologen aus dem Sektor der Lebensmittelhygiene von Interesse.

G. Hunyady

Die Extraktstoffe des Fleisches

Chemische und sensorische Eigenschaften, physiologische Wirkungen, Verwendung,
Untersuchung, Ersatzprodukte

H. Sulser

Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart 1978. XII, 169 Seiten mit 20 Abbildungen und 34 Tabellen. DM 42.—

Der Autor, der durch seine Arbeiten über die chemische Zusammensetzung der Fleischextraktstoffe bekannt ist, trug aus der verstreuten Literatur umfangreiches Material zu dieser Monographie zusammen, die textlich kurz gehalten ist. Auf wenigen Seiten wird jedoch mit klarer Gliederung eine Uebersicht über die Chemie, Aromen, physiologischen Eigenschaften, Handelsprodukte und Untersuchungsmethoden (nebst im Anhang gelieferten Arbeitsvorschriften) der Extraktstoffe gegeben, die viele Informationen bietet. Die interessante Geschichte dieser Stoffe kommt dabei nicht zu kurz. Als Extraktstoffe betrachtet der Autor die wasserlöslichen, nicht-koagulierbaren, niedermolekularen organischen und anorganischen Inhaltsstoffe des Fleisches von Rindern und anderen Tierarten, u. a. von Walen und Geflügel. Auch fleischextraktähnliche Erzeugnisse werden behandelt.

Die Lektüre dieses handlichen, solide und mit Literatur- und Sachverzeichnis ausgestatteten Werkes ist sehr zu empfehlen.

B. Strahlmann

Technologie und Hygiene in Küchen- und Verpflegungsbetrieben

Schriftenreihe der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Dielsdorf.
Heft 8, 1979. Fr. 28.—

Die Referate der 11. Arbeitstagung vom 6. Oktober 1978 der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene sind in deren Schriftenreihe als Heft 8 erschienen und befassen sich mit: Technologie und Hygiene in Küchen- und Verpflegungsbetrieben, mikrobiologisch-hygienischen Anforderungen an die küchen-technischen Erhitzungs- und Kühlverfahren sowie an die moderne Küchentechnologie, Bedeutung und Einfluß der technologischen Behandlung auf die sensorische Qualität der Lebensmittel, Mikrowellenverfahren, Kühlung und Tiefkühlung in modernen Verpflegungsbetrieben, küchentechnischen Einrichtungen und ihrem Betrieb sowie ernährungsphysiologischen Anforderungen an moderne Verpflegungsarten.

H. Illi