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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 79 (1988)

Heft: 2

Buchbesprechung: Bücher = Livres

Autor: Lüthy, J. / Baumgartner, A. / Gerber, R.

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: 05.02.2026

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

Bücher – Livres

Lehrbuch der Lebensmittelchemie
H.-D. Belitz und W. Grosch
Springer-Verlag Berlin, Heidelberg, New York, 3. Auflage 1987. 862 Seiten mit 401 Abbildungen und 502 Tabellen, gebunden DM 148.– (ISBN 3-540-16962-8)

Bei der Lebensmittelchemie handelt es sich um ein Fachgebiet mit ausgeprägt interdisziplinärem Charakter: ernährungswissenschaftliche und toxikologische Aspekte spielen da eine ebenso grosse Rolle wie technologische oder rechtliche Gesichtspunkte. Wenn beim vorliegenden Buch gerade diese der eigentlichen Lebensmittelchemie angrenzenden Wissenschaften gegenüber früheren Lehrbüchern etwas zurücktreten, muss dies einen Grund haben. Er liegt im ausserordentlich stark angewachsenen Stoffumfang der letzten Jahre, was nach Meinung der Autoren auch aus Gründen der Kompetenz getrennte Darstellungen nötig macht. Im übrigen aber behält das Lehrbuch die klassische Unterteilung in Lebensmittelinhaltsstoffe und anschliessender Besprechung der wichtigsten Lebensmittelgruppen bei. Vermehrt werden allerdings die dynamischen Prozesse, die bei der Lebensmittelverarbeitung, der Lagerung oder beim Verderb ablaufen, behandelt und unter Verwendung der in der organischen Chemie gebräuchlichen Darstellung der Reaktionsmechanismen dargestellt. Gegenüber der zweiten Auflage werden die Aromastoffe bei allen Lebensmitteln verstärkt unter dem Gesichtspunkt ihrer sensorischen Relevanz behandelt. Vermehrt werden auch moderne analytische Methoden einbezogen.

Das Buch besticht durch übersichtliche zusammenfassende Tabellen, durch eine klare Formelsprache und durch eine ganze Anzahl illustrativer mikroskopischer Abbildungen. Dank seiner Übersichtlichkeit und der den einzelnen Kapiteln angefügten Literaturauswahl stellt das Buch auch ein ausgezeichnetes Nachschlagewerk dar.

J. Lüthy

Mikrobiologisch-hygienische Probleme bei neueren Lebensmittel-Verarbeitungs- und Haltbarmachungsverfahren
Vorträge der 20. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH).
Schriftenreihe Heft 17, 1987. SFr. 25.–

In den modernen Industriegesellschaften herrscht ein zunehmender Trend zu Fertigmenues und Schnellverpflegung. Mit den daraus erwachsenden mikrobiologisch-hygienischen Problemen setzte sich die 20. Arbeitstagung der SGLH auseinander.

Ein Kapitel ist den Schutzgas- und Vakuumverpackungen gewidmet. Der Leser erfährt, welche Produkte sich zu solcher Verpackung eignen. Speziell wird auf die Problematik bei Obst und Gemüse hingewiesen. Recht detailliert werden

auch die technischen Grundlagen der Verpackung vorgestellt und die möglichen Schutzgase diskutiert. Ein weiterer Schwerpunkt betrifft pasteurisierte und unpasteurisierte Fertiggerichte sowie die Hygiene in der Luftfahrtsverpflegung (Catering Produkte). Eingehend abgehandelt werden Vor- und Nachteile des Einsatzes von Feuchtkühlschränken. Weiter wird die breite Verwendung von Mikrowellen diskutiert (Erwärmung, Tauen, Pasteurisation und Sterilisation, Insektenvertilgung). Die Frage der athermischen Effekte von Mikrowellen wird kritisch betrachtet. Ein Kapitel befasst sich mit aseptischen Verfahren im allgemeinen sowie aseptischen Abfüll- und Verpackungssystemen und der Sterilisation stückiger Güter im speziellen. Unter dem Titel «Optimierung aseptischer Verpackungssysteme» wird unter anderem auch der ökonomische Aspekt des Aseptik-Systems beleuchtet und wegen der hohen Verpackungs- und Entsorgungskosten der Einbezug ökologischer Überlegungen gefordert.

In fast allen Beiträgen der Tagung wird völlig zu Recht darauf hingewiesen, dass auch die moderne Technologie stark abhängt vom Befolgen elementarster Hygienegrundsätze wie gute Ausgangsqualität der Rohstoffe, rasche Verarbeitung, Einhalten des Verfalldatums und konsequentes Beachten der Kühlkette.

Die Referate der Arbeitstagung geben gesamthaft gesehen eine gute Übersicht der gängigen Hygieneprobleme bei neuen Lebensmittel-Verarbeitungs- und Konservierungsverfahren und sind auch für Praktiker aus Berufen der Lebensmittelbranche verständlich.

A. Baumgartner

Evaluation of Certain Food Additives and Contaminants

Thirty-first Report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. Technical Report Series, No. 759. World Health Organization, Geneva 1987. 53 Seiten, SFr. 9.–. Auch in Französisch und Spanisch erhältlich bei Medizinischer Verlag Hans Huber, Länggassstrasse 76, 3012 Bern 9, (ISBN 92-4-120759)

Dies ist der 31. Bericht über die Arbeiten und Empfehlungen des gemischten FAO/WHO-Expertenkomitees, das sich mit den Spezifikationen und der toxikologischen Beurteilung von Lebensmittelzusatzstoffen und bestimmten Kontaminanten befasst (Sitzung vom Februar 1987 in Genf).

Wie gewohnt geht der Bericht zuerst kurz auf die massgebenden Grundsätze für das Vorgehen bei der toxikologischen Beurteilung und bei der Festlegung der Spezifikationen solcher Substanzen ein. Im besonderen geht es diesmal um die Lebensmittelfärbung mittels Tierfutterzusätzen (z. B. Carotenoide), mykotoxinkontaminiertes Tierfutter (Implikationen für die menschliche Ernährung), Rechtfertigung der Änderung von Spezifikationen u. a.

Der umfangreichste Abschnitt fasst chemische, biologische und toxikologische Angaben über Zusatzstoffe und Kontaminanten zusammen, die neu oder wieder beurteilt worden sind. Darunter sind Enzympräparate, Aroma- und Farbstoffe. Beispielsweise hat das Komitee mögliche Schädigungen durch Canthaxanthin, das bestimmten Lebens- oder Futtermitteln zugesetzt wird, neu bewertet.

Demzufolge legt es einen verminderten, provisorischen ADI-Wert von 0,05 mg/kg KG fest. Aflatoxine werden weiterhin als gefährliche Schadstoffe beurteilt, deren Gehalt in Lebensmitteln so niedrig als möglich sein sollte.

In den Anhängen dieses Berichtes sind die Entscheide über ADI-Status und Spezifikationen der beurteilten Substanzen zusammengestellt, ausserdem ausstehende weitere Untersuchungen sowie bibliographische Angaben.

Separate Folgepublikationen sind die entsprechenden toxikologischen Monographien (WHO) und Spezifikationen (FAO).

Der Bericht informiert interessierte Kreise knapp und kompetent über aktuelle Erwägungen und Probleme im Rahmen der weltweiten Bemühungen um Sicherheit der Nahrungsmittel.

R. Gerber

Information

Schweizerisches Lebensmittelbuch

Zweiter Band – Spezieller Teil

Wir kündigen folgende Veröffentlichungen an:

Nachtrag zur Einführung
Änderungen und Nachträge zum Kapitel 27A «Trinkwasser»
Neuausgabe des Kapitels 28A «Frucht- und Gemüsesäfte, Fruchtnektare, Konzentrate, Pulver» (1. Teil)

Redaktion:
Bundesamt für Gesundheitswesen
Sektion Lebensmittelbuch
Postfach
CH-3000 *Bern* 14

Verlag:
Eidg. Drucksachen- und Materialzentrale
Dienst Vertrieb
CH-3000 *Bern*