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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 80 (1989)

Heft: 1

Buchbesprechung: Bücher = Livres

Autor: Lüthy, J. / Baumgartner, A.

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: 09.12.2025

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

Bücher – Livres

Rückstände in von Tieren stammenden Lebnsmitteln

Dieter Grossklaus

Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg 1989. 183 Seiten mit 35 Abbildungen und 61 Tabellen. Gebunden DM 42.– (ISBN 3-489-62414-9)

Die Rückstandsproblematik ist ein relativ gut untersuchter Bereich der amtlichen Lebensmittelüberwachung; dies gilt besonders für die Rückstände von Pflanzenschutzmitteln.

Im vorliegenden Buch – durch ein Autorenkollektiv des Bundesgesundheitsamtes Berlin verfasst – wird der Begriff «Rückstände» allerdings sehr weit gefasst. In einem allgemeinen Teil werden die toxikologischen, rechtlichen und analytischen Probleme der Höchstmengen-Regelung vermittelt; in weiteren Kapiteln dann die Tierarzneimittel, die Zusatzstoffe in Futtermitteln, die Rückstände von Pflanzenschutzmitteln und die Umweltkontaminanten behandelt. In letzterem Kapitel werden neben Schwermetallen auch Mykotoxine, Industriechemikalien und Lebensmittelzusatzstoffe (soweit sie zur Bildung bedenklicher Rückstände Anlass geben) behandelt. Ein grosses abschliessendes Kapitel ist der «Kontamination tierischer Produkte mit Radionukliden» gewidmet, wobei auch die Folgen des Reaktorunfalls von Tschernobyl im Frühjahr 1986 ausführlich besprochen werden.

Das übersichtlich gestaltete im Umfang eher knapp gehaltene Buch richtet sich an die Studierenden und soll dem in der Lebensmittelkontrolle Tätigen den Einstieg in dieses Gebiet erleichtern.

J. Lüthy

Cheesemaking, Science and Technology

A. Eck (Hrsg.)

Lavoisier Publishing Inc., New York 1987. 560 Seiten mit 62 Tabellen und 88 Abbildungen. US$ 90.– (ISBN 2-85206-398-0)

Das aus frühester Zeit in all seiner Vielfalt überlieferte Handwerk der Käseherstellung ist in den letzten Jahrzehnten mehr und mehr auf eine wissenschaftliche Basis gestellt worden. So sind die bei der Milchkoagulation und bei der Käsereifung ablaufenden biochemischen Vorgänge ebenso eingehend erforscht worden wie die Mikrobiologie und die Ursachen von Käsefehlern.

Das ursprünglich von einem französischen Autorenkollektiv verfasste und erstmals 1983 erschienene Buch trägt dieser Entwicklung Rechnung und behandelt in 29 Kapitel unterteilt sämtliche Aspekte der Käseherstellung, der Verpak-

kung und der Lagerung, der vorkommenden Käsefehler, der rechtlichen und der ernährungswissenschaftlichen Stellung von Käse. Jedem Kapitel ist eine Anzahl von repräsentativen Literaturstellen angefügt.

Das Buch ist für den Agronomen, den Lebensmittelchemiker und den Mikrobiologen gleichermassen lesenswert.

J. Lüthy

Fragen und Antworten zur milchwirtschaftlichen Mikrobiologie

Richard Ellner

Volkswirtschaftlicher Verlag, München 1988. 72 Seiten. DM 22.– (ISBN 3-87875-029-3)

Richard Ellner hat in seinem Buch gegen 400 Fragen aus der allgemeinen und milchwirtschaftlichen Mikrobiologie zusammengetragen. Dazu finden sich jeweils die entsprechenden kurz und prägnant gefassten Antworten.

Beim Studium des Bändchens spürt man das Bestreben des Autors, über ein Frage- und Antwortspiel zentrales Wissen und Zusammenhänge vermitteln zu wollen. Ziel ist es nicht, dem Lernenden einen Katalog mit Fakten zwecks Memorisierung vorzulegen, sondern über ein konkret gestelltes Problem zu weiterem Fragen und Nachdenken zu stimulieren.

Weiter findet der Leser einige interessante Übersichten, wie zum Beispiel eine solche der mikrobiologischen Kriterien für Milch und Milchprodukte und eine weitere die mikrobiologische Untersuchung milchwirtschaftlicher Produkte betreffend. Im Anhang sind dann noch eine Auswahl von Rechenbeispielen aus dem Bereiche der Keimzahlbestimmung zusammengestellt.

Das besprochene Buch dürfte in erster Linie den Ausbildnern von Laborantenlehrlingen und solchen aus milchwirtschaftlich orientierten Berufen ein Hilfe sein. Als nützlich könnte sich Ellners Buch auch für Laboranten und Studenten entpuppen, die versuchen, sich in das Gebiet der milchwirtschaftlichen Bakteriologie einzuarbeiten. Dem durch Spezialisierung oft auf ein enges Gebiet festgelegten Mikrobiologen könnte das Buch die für das praktische Leben so bedeutsame milchwirtschaftliche Mikrobiologie näherbringen helfen.

A. Baumgartner