

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 85 (1994)

Heft: 3

Buchbesprechung: Bücher = Livres

Autor: Grand, M. / Bosset, J.O.

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: 05.05.2026

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

Bücher – Livres

Mikrobiologische, ernährungsphysiologische und technologische Aspekte von bifidobakterienhaltigen Milcherzeugnissen mit/ohne den bifidogenen Faktor Lactulose

Heidi Kleinbach-Sauter

Band 13 der Schriftenreihe Milchwissenschaft Giessen (Hrsg. Prof. Dr. E. Renner) Verlag B. Renner, Giessen 1992. 150 Seiten mit 14 Abbildungen und 26 Tabellen (ISBN 3-926041-15-3)

Ce travail décrit le rôle joué par les bifidobactéries dans l'alimentation humaine. L'action physiologique de ces microorganismes y est décrite, des aspects technologiques y sont discutés (fabrication du yogourt).

Les essais effectués avec une souche *B. longum* mettent en évidence la résistance de ces germes aux sels biliaires ainsi que l'assimilation du cholestérol *in vitro*, soit d'importantes propriétés physiologiques à cette bactérie. L'assimilation du cholestérol n'a toutefois pas été démontrée dans les tests sur personnes. Il reste donc à établir pourquoi cette propriété ne fonctionne pas dans la physiologie humaine.

Pour les essais technologiques, *B. longum* a été utilisé dans la fabrication du yogourt, des crèmes glacées. Une concentration de 10^6 ufc/ml du produit était désirée. Le dénombrement a été effectué sur un milieu sélectif (*Teraguchi* et al., mod. selon Garche). On peut donc estimer que les résultats obtenus sont inférieurs au nombre réel de bifidobactéries présentes dans le produit.

La consommation régulière d'aliments contenant des bifidobactéries modifie la composition de la flore intestinale. Les tests effectués sur les personnes ont montré une augmentation des bifidobactéries dans les sels et une diminution des Clostridias et même de *E. coli* en cas d'apport de lactulose. Mais ces modifications ne durent pas si l'apport de ces germes cessent.

Aucune raison n'est donnée sur le choix de la souche (japonaise) testée. Il aurait été intéressant de discuter l'état actuel des connaissances sur les différentes souches de bifidobactéries.

M. Grand

Off-flavors in Foods and Beverages (Developments in Food Science, Volume 28)

George Charalambous (ed.)

Elsevier, Amsterdam – London – New York – Tokyo 1992. XIV, 749 pp.
US\$ 271.50 / Dfl. 475.00 (ISBN: 0-444-88558-7)

Volume 28 is the logical continuation of the remarkable series Elsevier has published for more than ten years on relevant aspects of developments in food science and technology. Eight volumes (i. e. nos. 10, 12, 13, 17, 18, 21, 24 and 25) are concerned with the general topic of flavors in foods. The present volume is edited by George Chara-

lambous, who is well known to the readers of this collection, since he already subscribed to volumes, 12, 17, 19 and 24.

As the preceding volumes, this book is the work of different contributors, totalling 61 authors and co-workers from international academia, government institutes and industry. It is divided into 26 (unnumbered) comprehensive chapters. It covers a great variety of foods including cereals (three chapters), peanuts, rice, fish, shellfish, meat, edible oils (theoretical aspects and oxidation mechanisms), citrus juice products and citrus oils (two chapters), soya sauce, fruit preparations, milk and milk products, tea, cacao, beer, sake and wine. Four chapters deal essential food components such as 5'-ribonucleotides (acting as flavor enhancers), peptides (especially bitter ones), heterocycles (heat degradation products) and technological effects (e. g. of food irradiation). Finally, the book presents multivariate statistical analysis, which is increasingly used in the analysis of flavor defects.

It is to be regretted that not all chapters are provided with abstracts and that key words are lacking entirely. The latter would much facilitate the preparation of bibliographic data banks. Chapters 15 and 16 are comparatively very short contributions, have no direct relation with the title of the book and must be considered as appendix.

Most chapters of volume 28 are reviews accompanied with many references including recent publications but it also contains some excellent original contributions. Its presentation is clear, simple and well-structured. The tables and figures are easily comprehensible. It deals with both instrumental analyses (GC-MS, GC-FTIR, HPLC) and sensory analysis (panel of assessors, terminology), indispensable for detection off-flavors. It contains long lists of volatile compounds which determine odors and non volatile compounds characterizing tastes. A further asset of this book is the multidisciplinary approach of the subjects: chemical, biochemical, microbiological and technological aspects of beverages and foodstuffs are treated as well as problems related with packaging such as light and oxygen protection. It thus addresses to a broad spectrum of readers and will be a useful help both in research and development and in practice, in laboratories and in manufacturing centers.

J. O. Bosset