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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 86 (1995)

Heft: 3

Buchbesprechung: Bücher = Livres

Autor: Bosset, J.O. / Lüthy, J.

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: 08.12.2025

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

Bücher – Livres

Trends in Flavour Research (Developments in Food Science, Vol. 35)

H. Maarse and *D.G. van der Heij* (ed.)

Elsevier, Amsterdam – London – New York –Tokyo 1994. XII, 516 p.
US$ 180.00/Dfl. 315.00 (ISBN 0-444-81587-2)

This thirty-fifth volume in the *Developments of Food Science* series continues the already well established tradition of this series by providing new and useful information in the guise of state-of-the-art reports from research and development carried out world-wide. Similarly to the preceding volumes (see volumes no 12, 17, 18, 24 and 32 edited by Charalambous) on the same subject this one has been written by various contributors, totalling 167 authors and co-workers from various university and government institutes as well as from industry.

This book reflects the lectures, posters and workshops of the 7th Weurman Flavour Research Symposium held 15–18 June 1993 in Noordwijkerhout, The Netherlands. The contributions are grouped into six unnumbered main topics (or chapters). Under each comprehensive topic the following items can be found: full papers and short communications based on the posters and, in some cases, a workshop report. These topics cover a great variety of everyday foodstuffs and drinks such as chocolate, seafoods, Cheddar, Blue, Swiss and Dutch cheese and quarg, bell peppers, tomato and tomato sauce, dehydrated apple products, meat, meal extrusion products, onion, strawberries, fruits during ripening, wine and, mineral water. It also includes tabacco.

The first chapter deals with flavour release, especially in the mouth and nose during eating or under simulated conditions as well as in model food systems. The second chapter highlights up-to-date instrumental analysis and new developments in analytical techniques (often combined with high performance statistical methods) such as dual-column GC retrieval systems, NMR, pyrolysis-direct CI-MS, isolation, concentration and distillation methods (Likens-Nickerson) or by microwave treatment, automatic processing of GC-MS analysis using a two-dimensional search system and standard GC retention index library. The third chapter reports on correlations between sensory and instrumental analysis with techniques such as aroma extract dilution analysis (AEDA), GC-olfactometry (psychophysics of Osme), CharmAnalysis™ and multivariate statistical analysis. The fourth chapter upgrades knowledge on precursor systems such as heat-induced changes (lipid-Maillard interactions, 3-deoxyglucosone, inosine monophosphate as a precursor of meat aroma), dicarbonyl compounds and their reduction products in wine as well as changes during alkaline treatment of protein hydrolysates. The fifth chapter refers to flavour stability and off-flavour problems caused by industrial flavours, diet orange soft drinks, oat meal extrusion products during storage, seafoods in

their natural environment as well as specific off-flavours due to inadequate packaging material (e.g. containing chlorophenols or chloroanisols), or in contact with lacquers or polymers. The last chapter deals with biogenesis and biotechnology of flavour components such as furfurylthiol by microbial production, sulphur compounds in cut onions, δ-lactone by baker's yeast and bioconversion of terpenoid hydrocarbons by basidiomycetes. The book concluds with author and subject indexes aimed at improving the accessibility of the content.

In spite of the various origins of these 65 contributions, a uniform style and format have been maintained throughout the book as well as the usage of IUPAC chemical nomenclature. Each paper contains a short summary. Among the few criticisms, the total absence of key words, which would help to build data banks should be mentioned.

This volume includes only original research articles. Like the preceding volumes of this series, this book is clearly presented (e.g. tables and figures are easy to understand), well structured and gives many recent references. Although each topic and even each contribution forms a separate entity, there exists a systematic order. The index of the subjects treated is a useful complement to the table of contents, but it does not replace key words, which should be included in each paper. Another positive aspect is the multidisciplinary and the up-to-date character of the contributions. The proceedings deal with many chemical, biochemical, microbiological, technological, biotechnological and mathematical aspects of foodstuffs and beverages. This book is useful for both, scientists working in applied research and industrial R & D. It is therefore intended for a broad readership of technologists, analysts, microbiologists and nutritionists working in the field of food flavour.

J.O. Bosset

Ernährungsepidemiologie
Mensch, Ernährung, Umwelt

Ulrich S. Oltersdorf

Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 1995. 351 Seiten mit 59 Abbildungen.
Kt. sFr. 84.– (ISBN 3-8001-2146-8)

Der Begriff «Epidemiologie» (griechisch «epidemos» – im Volk verbreitet) bezog sich in seiner ursprünglichen Anwendung nur auf Infektionskrankheiten und wird noch heute häufig mit «Seuchenlehre» umschrieben. Das wird verständlich, wenn man sich vergegenwärtigt, dass die ersten grossen Erfolge der Epidemiologie im Erkennen der Ursachen von Infektionskrankheiten lagen, die gehäuft im Volk – eben «epidemisch» – auftraten. Epidemiologie kann aber auch auf die heute als Todesursache dominierenden chronischen Krankheiten angewendet werden. Dem Lebensstil, und damit vor allem der Ernährung, wird ein bedeutender Einfluss auf die beiden wichtigsten chronischen Krankheiten, Herz-Kreislauf-Krankheiten

und Krebs, als Grund vorzeitiger Todesursache und Invalidität zugeschrieben. Entsprechend muss das Ernährungsverhalten des Menschen und sogar der damit zusammenhängende sozial-psychologische Bereich in die ganze Betrachtungsweise miteinbezogen werden. Der Autor definiert folgerichtig Ernährungsepidemiologie als «Sammeln, Ordnen und Bewerten von Informationen über Handlungen (Ernährungsverhalten) und deren Beweggründe (Determinanten des Ernährungsverhaltens) sowie deren Auswirkungen (Ernährungs- und Gesundheitszustand) im Bereich der Ernährung des Menschen».

Die Behandlung der ernährungsabhängigen Krankheiten war bisher nicht sehr erfolgreich. Obwohl wegen der multifaktoriellen Natur dieser Krankheiten genaue Berechnungen unmöglich sind, gibt es doch genügend Hinweise, dass die Kosten für Fehlernährung ausserordentlich hoch sind. Der naturwissenschaftlich geprägte Ernährungswissenschaftler steht vor dem Dilemma, einerseits, dass der weit gesteckte Untersuchungsbereich, die Überfülle von möglichen Untersuchungs- und Erkenntnisfeldern, es schwierig macht, zu gesicherten Erkenntnissen zu kommen, andererseits doch verbreitet der Wunsch besteht, dem Stand des Wissens entsprechende Ernährungsempfehlungen abzugeben. Dass diese Wahrheitsfindung und ihre Umsetzung im Ernährungsbereich noch gelegentlich durch handfeste wirtschaftliche Interessen erschwert wird, macht die Sache nicht besser.

Die Ernährungswissenschaft muss sich aber diesen Herausforderungen stellen. Sie muss die Komplexizität der Ernährungswelt ebenso anerkennen wie ihre Unbestimmtheit und Unsicherheit. Der Ruf nach Anerkennung der Komplexität und die Abkehr von der Allgemeingültigkeit darf aber nicht in das andere Extrem führen, nämlich, dass alles individuell, unvorsehbar und ungewiss sei. Der Autor vertritt deshalb die Meinung, dass die Zeit reif sei für ein systematisches Vorgehen in diesem Bereich und dass ein neuer wissenschaftlicher Zweig – eben die oben definierte Ernährungsepidemiologie – am besten geeignet ist, Fortschritte zu erzielen.

Inhaltlich sind im vorliegenden Buch die Grundlagen und die Methoden der Ernährungsepidemiologie ausführlich beschrieben. Zudem werden praktische Hinweise zur Organisation und Durchführung von ernährungsepidemiologischen Studien gegeben. Das Buch ist flüssig und anregend geschrieben, enthält zahlreiche Abbildungen, die sich gut für die Vermittlung des Wissens eignen, und nicht zuletzt auch ein nützliches Literatur- und Stichwortverzeichnis.

J. Lüthy

3e Symposium européen sur l'Authenticité des produits alimentaires – Perspectives industrielles

Nantes, France, 11–13 octobre 1995

Dr Michèle Lees
Laboratoire Eurofins
Site de la Géraudière CP 4001
F-44073 Nantes Cédex 03
téléphone +33 (40) 59 45 71
téléfax +33 (40) 76 17 90