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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 87 (1996)

Heft: 3

Buchbesprechung: Fleischtechnologie [Heinz Sielaff]

Autor: Heimann, P.

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: 22.08.2025

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

Bücher – Livres

Fleischtechnologie

Heinz Sielaff (Hrsg.)

Behr's Verlag GmbH & Co., Hamburg 1995. 675 Seiten mit 153 Abbildungen und 128 Tabellen. DM 249.– (ISBN 3-86022-188-4)

Das von Fachleuten aus den neuen Bundesländern zusammengestellte Werk gliedert sich in 14 Kapitel mit zahlreichen Unterkapiteln und Detailabschnitten. Begonnen wird bei der Fleischerzeugung und den ernährungswissenschaftlichen Aspekten des Fleisches, um über Fleischqualität, Zusammensetzung von Schlachttierkörpern, Mikrobiologie und Hygiene bis zur Kältetechnologie als letztem Thema das gesamte Spektrum der Fleisch- und Fleischwarentechnologie abzuhandeln.

Die Kapitel werden sehr detailliert besprochen, und trotz der grossen Stoffmenge sind die einzelnen Themen dank einer guten Systematik leicht zu finden. Der Aufbau der verschiedenen Themen beginnt mit einem geschichtlichen Rückblick und führt über Definitionen und Erklärungen zur reinen Technologie mit Beschreibung der Vorgänge und Geräte bis zum Endprodukt mit seinen spezifischen Besonderheiten bezüglich Haltbarkeit, Inhaltsstoffen, Ernährungswert, Verpakkung und Kühlhaltung.

Beispielhaft für die grosse Auswahl an Fachwissen sollen hier nur 2 Kapitel besprochen werden.

In den «Ausgewählten technologischen Grundlagen» werden die für die Fleisch- und Fleischwarenherstellung relevanten Parameter beschrieben. Die Erhitzung von Erzeugnissen und die Berechnung der Erhitzungsdauer und -höhe werden anhand von Text, Formeln, Tabellen und Abbildungen übersichtlich und trotz der anspruchsvollen Themen leichtverständlich erläutert. Weitere Schwerpunkte des Kapitels sind die Inaktivierung von Enzymen und die Kinetik der Abtötung von Mikroorganismen (D-Wert, z-Wert, F- und L-Wert). Das Kapitel wird von einer Literaturangabe abgeschlossen, die etwas umfassender sein dürfte.

Im Kapitel «Erzeugnisherstellung» wird die spezifische Technologie der verschiedenen Fleischwarenkategorien dargestellt. Pökelwaren, Kochwurst, Brühwurst und Rohwurst, ihre technologischen Besonderheiten, ihre Rezepturen anhand von Beispielen sowie die Berechnung des Eiweiss-, Fett- und Wassergehaltes stützen sich hauptsächlich auf deutsche Gewohnheiten und Regelungen (Leitsätze) und sind darum für schweizerische Bedürfnisse nicht immer ganz angepasst. So fehlt zum Beispiel bei der Besprechung der Kochwurstwaren der ganze Sektor der Terrinen und Patés, die in Deutschland keine grosse Tradition haben. Auch die Terminologie ist auf deutsche Verhältnisse ausgerichtet und stimmt nicht immer mit den schweizerischen Begriffen überein. So ist immer wieder von Hilfsstoffen

die Rede, die bei uns seit 1988 als Zusatzstoffe zu Fleischerzeugnissen gesetzlich geregelt sind. Hier werden sie jedoch als Hüllmaterialien, Clips oder Nähfäden usw. beschrieben. Die bei uns als Zusatzstoffe definierten Stoffe wie beispielsweise Nitritpökelsalz, Phosphate, Emulgatoren usw. werden nach EU-Bestimmungen als Zutaten bezeichnet, was nach schweizerischem Recht im Moment noch nicht zulässig ist. Eine nicht sehr umfangreiche Literaturangabe schliesst das Kapitel ab.

Bemerkenswert ist im Kapitel «Zerlegen, Sortieren und Verwenden von Fleisch» der Vergleich der Zerlegung des Rinderschlachttierkörpers in Deutschland, Frankreich und der Schweiz. Solche Vergleiche bzw. Gegenüberstellungen wären bei den diversesten Themen sehr willkommen, würden jedoch den Rahmen dieses Buches wohl sprengen.

Das Buch kann als gutes und umfangreiches Nachschlagewerk empfohlen werden und eignet sich wahrscheinlich hauptsächlich für Spezialisten mit einem gewissen Grundwissen oder Studierende verschiedenster Fachrichtungen (Tierärzte, Technologen, Ernährungswissenschaftler). Gleichwohl wird aber auch der interessierte Anwender (Metzger, Technologe) ein grosses Wissen aus diesem Werk ziehen können, das ihm einen guten Überblick über die Verarbeitung von Fleisch gibt, mit der Einschränkung, dass die Themen häufig auf spezifisch deutsche Verhältnisse zugeschnitten sind. Etwas ungewohnt sind die zahlreichen, in den Text integrierten Inserate, die wohl die Kosten reduzieren helfen, jedoch nicht sehr zu einem einheitlichen Bild beitragen.

P. Heimann