

BUCHBESPRECHUNGEN

Steroidhormone und Fettstoffwechsel. Herausgegeben von G. Berg, Erlangen. (Supplementum 12 zur Zeitschrift für Ernährungswissenschaft) VIII, 94 Seiten mit 40 Abbildungen und 20 Tabellen (Darmstadt 1972, Dr. Dietrich Steinkopff Verlag). Preis: kart. DM 30,—.

Vorträge eines Symposions vom 26. bis 27. März 1971. Das Generalthema war die Frage, welche Möglichkeiten bestehen, mit Steroidhormonen den Fettstoffwechsel zu beeinflussen. Die ersten Referate befassen sich mit den Beziehungen zwischen dem Fettstoffwechsel auf der einen Seite, den Androgenen, Östrogenen, Gestagenen, Nebennierenrindenhormonen und Polypeptiden aus Hypophysen von Schweinen (Tausk, Berg – Grabner, Krüskemper, Lauritzen, Hollmann – Weinges, Huth – Missler – Schmahl, Oertel, Brown – Santer, Weisweiler – Schwandt, Estler – Mitznegg). Die Themen der zweiten Vortragsgruppe sind mehr klinisch ausgerichtet und haben zum Gegenstand die Beziehungen zwischen dem Fettstoffwechsel auf der einen Seite und Koronarinsuffizienz, oralen Kontrazeptiva, Thrombose, Embolie und Diabetes auf der anderen (Klemens – Bremer, v. Wnuck – v. Löwis of Menar, Kaffarnik, Ludwig, Bottermann). Die Gesamtheit der Vorträge gibt ein Bild sowohl von dem, was heute bekannt ist und als gesichert angesehen werden kann, wie auch von den noch ungeklärten Fragen. „In jedem Falle aber wurden die Teilnehmer des Symposiums zum Nachdenken und Weiterbeobachten angeregt.“ H. Glatzel (Groß-Grönu/Lübeck)

Hygiene. Ein Leitfaden für Ärzte und Studenten. Von J. Borneff, Mainz. X, 296 Seiten mit 30 Abbildungen und 19 Tabellen (Stuttgart 1971, Georg Thieme Verlag). Preis: Taschenbuch DM 9,80.

Das handliche Taschenbuch soll insbesondere dem Unterricht der Studenten der Medizin auf dem Gebiete der Hygiene dienen und beschränkt sich daher berechtigterweise auf eine Auswahl der aktuellen Probleme der Hygiene, soweit sie für den zukünftigen Arzt nach Auffassung des Verfassers von Bedeutung sind. Es soll demnach nicht ein Lehrbuch ersetzen, wie es z. B. der Fachhygieniker während seiner Ausbildungszeit und später als Nachschlagewerk benötigt. So wurden z. B. die für diese wichtigen Probleme der Hygiene des Wohnungs- und Städtebaues sowie der Bekleidung nicht abgehandelt.

Die Absicht des Verfassers, einen Leitfaden für den Unterricht zu schaffen, ist hervorragend gelungen: Nach einer Einführung „Ziele und Bereiche der Hygiene“ mit einigen geschichtlichen Daten werden die Gebiete „Gesundheitsstatistik“, „Epidemiologie“, „Wasserhygiene“, „Abfallstoffe“, „Sterilisation, Desinfektion, Hospitalismus“, „Exogene Krebsnoxe“, „Lebensmittelhygiene“ und „Luft hygiene“ kurz, aber den Bedürfnissen des Unterrichts der Medizinstudenten erschöpfend genug abgehandelt, wobei wichtige Verfahren durch einfache, leicht verständliche Abbildungen und Tabellen erläutert werden.

Das Taschenbuch, vom Verlag in bewährter Weise gut ausgestattet, füllt eine oft empfundene Lücke in der Reihe der „Blauen Leitfäden“ des Thieme-Verlags aus. Das preiswerte Buch kann den Studenten der Medizin, Zahnheilkunde und Pharmazie, aber auch jüngeren Dozenten und anderen interessierten Ärzten uneingeschränkt empfohlen werden. B. Schmidt (Berlin)

Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse. Von G. Adler. (Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung, Band 13.) 208 Seiten mit 50 Abbildungen und 28 Tabellen (Hamburg 1971, Verlag Paul Parey). Preis: geb. DM 42,—.

Hauptsächlich zwei Gründe weisen der Kartoffel in der Ernährung eine besondere Bedeutung zu: Sie ist der wohl billigste Kohlenhydratspender, enthält

ein hochwertiges Eiweiß, wenn auch in geringer Menge, und insbesondere relativ viel Vitamin C (mit der normalerweise verzehrten Mengen von 300 g je Tag kann bereits die Hälfte des empfohlenen Vitamin-C-Bedarfs gedeckt werden) und der verwertbare Kalorienenertrag je Hektar Anbaufläche ist im Vergleich zu Getreide ziemlich hoch (Kartoffel 16,7 Millionen kcal, Weizen 12,2 Millionen kcal). Dazu kommt, daß im Hinblick auf die Verwendung der Kartoffel als Nahrungsmittel in der letzten Zeit ein grundlegender Wandel eingetreten ist: Der Verzehr von „naturbelassenen“ Kartoffeln ist stark rückläufig; diese Entwicklung wird aber weitgehend kompensiert durch ein erhebliches Ansteigen des Verbrauches von neuentwickelten Kartoffeledelerzeugnissen. Es ist daher sehr verdienstvoll, daß mit dem vorgelegten Buch von einem hervorragenden Fachmann der Kartoffelverarbeitung ein Werk geschaffen wurde, das insbesondere diese neuen Erzeugnisse ausführlich behandelt. Das Buch wird eingeleitet durch allgemeine Ausführungen über die Kartoffeln (Herkunft und Verbreitung, Verwertung der Kartoffelernte, Botanik und Anatomie der Kartoffelknolle, Inhaltsstoffe der Kartoffeln und ernährungsphysiologische Bedeutung). Das zweite Kapitel „Kartoffelerzeugnisse“ befaßt sich mit der Geschichte der Kartoffelverarbeitung, mit den Rohstoffanforderungen für die Herstellung von Kartoffelveredelungserzeugnissen (Knollengröße und Form, Krankheiten, Eigenschaftstreue, Lagerfähigkeit, Sortenreinheit, Freiheit von Ernteschäden, Fleischfarbe, Konsistenz), mit der Vorbereitung des Rohstoffes für die Verarbeitung sowie die Herstellung von Lebensmitteln (vorgeschälte Kartoffeln, Kartoffelchips, Pommes frites, Trockenkartoffeln, Kartoffelkloß- und Kartoffelknödelmehl, Kartoffelpurée). Da die meisten dieser Edelerzeugnisse erst relativ kurz auf dem Markt sind, gibt es noch keine gesetzlichen Bestimmungen über ihre vorgeschriebenen Eigenschaften, so daß es sehr verdienstvoll ist, wenn die von der Industrie und den entsprechenden Verbänden festgelegten Normativbestimmungen für solche Produkte ausführlich wiedergegeben werden.

Ergänzt wird dieser Abschnitt durch die „Technischen Lieferbedingungen“ für die Bundeswehr; selbstverständlich ist auch die Verordnung über Handelsklassen für Speisekartoffeln abgedruckt. Die Untersuchungsmethoden zur Überprüfung dieser Bestimmungen werden eingehend beschrieben, und zwar sowohl für Frischkartoffeln als auch für Kartoffelchips, Pommes frites und Kartoffeltrockenprodukte. Gerade diese Sammlung der Untersuchungsmethoden für Kartoffeledelerzeugnisse erscheint besonders wichtig, da eine entsprechende Zusammenstellung sonst nirgends zu finden ist, wobei, wie auch der Autor in seinem Vorwort erwähnt, an den einzelnen Methoden durchaus Kritik möglich ist, weil zum Teil relativ alte, verbesserungsbedürftige Verfahren angegeben sind (z. B. wird die Fettbestimmung bei Chips und Pommes frites durch Extraktion mit Petroläther vorgenommen, wobei erfahrungsgemäß nicht der gesamte Fettanteil erfaßt wird). Insgesamt gesehen ergibt das Buch einen guten Überblick über das besprochene Gebiet; die didaktisch ausgezeichnete Bebilderung, insbesondere im Hinblick auf die technologischen Verfahren, sowie das ausführliche Literaturverzeichnis (über 500 Zitate) sollen noch besonders erwähnt werden.

A. Fricker (Karlsruhe)