

BUCHBESPRECHUNGEN

Development, Reform, and Malnutrition in Chile (Entwicklung, Reform und Fehlernährung in Chile). Von *P. Hakim* und *G. Solimano*. XVI, 91 Seiten mit 27 Tabellen (London 1978, M.I.T. Press). Preis: geb. £ 7.00.

Der vorliegende Band erscheint in der Reihe der vom MIT herausgegebenen Reihe von Monographien über Pläne und Ergebnisse von Ernährungsprojekten. Er berichtet von den Maßnahmen, die mit dem Ziel der Verbesserung der Ernährung sozial schwacher Schichten im Laufe von rund 40 Jahren in Chile durchgeführt worden sind. In diesen Jahren hatte sich die Ernährungssituation der Bevölkerung nicht nennenswert geändert. Nach der Darstellung der Ernährungsverhältnisse im Lande, der industriellen, agrarischen und sozialen Entwicklungen und der Ernährungspolitik mit ihren Ernährungsprogrammen (Milchverteilung, Schulspeisung, Einführung neuer Protein-Nahrungsmittel, Ernährungserziehung) konzentrieren sich die Ausführungen auf das Milchverteilungsprogramm. Dieses Programm wurde mit Hilfe der bestehenden staatlichen Gesundheitsorganisationen des Landes durchgeführt. Während der Regierungszeit von *Allende* funktionierte das Ganze recht gut. Ernährungsprogramme sind nur dann effektiv – die vorliegenden Erfahrungen bestätigen das –, wenn sie die ganze Familie einbeziehen und nicht nur einzelne Familienmitglieder. Trotz allen Werbeaufwands war die Ernährungserziehung wenig erfolgreich. Für den Staat bedeutete die Milchverteilungsaktion einen beträchtlichen finanziellen Aufwand und nicht selten auch Schwierigkeiten, die notwendigen Milchmengen zu beschaffen. Der Bericht läßt erkennen, daß das Milchprogramm zu einer gewissen Verbesserung der Ernährungsverhältnisse in Chile beigetragen hat, und kommt zu dem Ergebnis, man müsse sich im Rahmen der öffentlichen Gesundheitsfürsorge mehr um die Ernährung kümmern.

H. Glatzel (Groß Grönau/Lübeck)

Pathogenese und Klinik der Harnsteine VI, Fortschritte der Urologie und Nephrologie 11. Von *W. Vahlensieck* und *G. Gasser*. XIV, 372 Seiten mit 229 Abbildungen und 75 Tabellen (Darmstadt 1979, Dr. Dietrich Steinkopff Verlag). Preis: Kunststoff DM 70,-.

Aus ernährungsphysiologisch-diätetischer Sicht sind von den 56 Referaten dieser Tagung, die im April 1978 in Bonn stattfand, nur diejenigen von Interesse, die sich mit der Pathogenese und Klinik befassen, soweit ernährungsphysiologische und diätetische Faktoren im Spiele sind. Aus der Korrelation zwischen Steininzidenz und Verzehr von tierischen Proteinen schließen *Robertson* u. a. auf ursächliche Bedeutung der Proteine. *Pak* vertritt die Hypothese, entscheidend seien abnorm hohe Calciumresorptionen im Darm und Calciumausscheidung durch die Niere, während *Tschöpe* u. a. die Hyperkalziurie nicht für entscheidend halten. „Die Pharmakokinese des Oxalates bei Gesunden und bislang allerdings nur einem Hyperoxaluriker zeigt keine signifikanten Unterschiede“ (*Hautmann*). Unter 5,1 g Ascorbinsäure je Tag steigt die Oxalatausscheidung im Harn (*Knappwost* u. a.). Die Inzidenz von Harnsteinen ist bei amerikanischen Negern geringer als bei amerikanischen Weißen, aber größer als bei afrikanischen Bantus (*Eickenberg*). Zwischen Harnsteinpatienten mit normalen Parametern des Purinstoffwechsels und Patienten mit erhöhter Harnsäureausscheidung im 24-Stunden-Urin besteht kein Unterschied in der Harnsäureausscheidung nach oraler Purinbelastung (*Pflüger* u. a.). Therapeutische Effekte sind bei Patienten mit Calcium-Oxalat-Steinen mit einem Kationenaustauscher erzielt worden (*Hagmaier* u. a., *Hallwachs*, *Hogendorf* u. a.).

Bei Patienten mit Oxalatsteinen ist die Oxalatausscheidung im Harn nicht vermehrt; zusätzliche Tagesdosen von 130 mg Oxalat ändern weder das Plasmaoxalat noch die Oxalatausscheidung im Urin (*Butz* u. a.). Die kritischen und inhaltsreichen Referate dieser Tagung kann man insbesondere jenen Ernährungsphysiologen empfehlen, die gerne diätetische Ratschläge erteilen, ohne das nötige Wissen zu besitzen.

H. Glatzel (Groß Grönu/Lübeck)

Industrielle Konzentrierung und Aromagewinnung von flüssigen Lebensmitteln

– Fortschritte in der Lebensmittelwissenschaft Nr. 5 – von *M. Pala* und *H.-J. Bielig*, Berlin. XII, 385 Seiten, 348 Literaturangaben, mit 111 Abbildungen und 15 Tabellen (Berlin 1978, Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie – Frucht- und Gemüse-technologie). Preis: kart. DM 13,—.

Nach einer allgemeinen Einleitung werden „physikalische Stoffeigenschaften“, „Verdampfer als Konzentrierungsapparate für flüssige Lebensmittel“, „Untersuchungen über die Konzentrierung von Fruchtsäften im Fallstromverdampfer“ (Wärmetransport, Berechnung des Wärmeübergangs, experimentelle Ergebnisse), „Gefrierkonzentrierung“, „Umkehrosmose“ behandelt. Daran schließt sich ein Kapitel über Aromastoffe in Frucht- und Gemüsesäften und deren technologische Gewinnung einschließlich reaktionskinetischer Betrachtungen über die Konzentrierung an. Die einzelnen Kapitel sind von unterschiedlicher Länge und unterschiedlichem Gewicht; es ist eine Fülle von experimentellen Ergebnissen und von Literaturangaben, meist lebensmitteltechnisch ausgerichtet, zusammengestellt. Durch die „Mischung“ von eigenen Versuchsergebnissen mit „Lehrbuchabschnitten“ ist die Darstellung etwas unübersichtlich und uneinheitlich geworden; wer sich aber über Verdampferanlagen, insbesondere Fallstromverdampfer, in ihrem Einsatz bei der Konzentrierung von Fruchtsäften informieren will, hat in dem Buch eine gute Möglichkeit dazu. Ebenso sind die Kapitel über die modernen Verfahren der Gefrierkonzentrierung bzw. der Umkehrosmose relativ ausführlich, wobei der Schwerpunkt bei „Lebensmitteltechnik“ und deren mathematischer „Durchdringung“ liegt. Es ist ein interessantes Buch, das allerdings durch einen etwas klareren didaktischen Aufbau gewonnen hätte. Bemerkenswert ist der äußerst niedrige Preis.

Fricker (Karlsruhe)

Probleme um neue Lebensmittel (Probleme der Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft, Bd. 5). Von *R. Harmer* – Wien, *W. Auerswald* – Wien, *N. Zöllner* – München. XII, 462 Seiten mit 81 Abbildungen und 48 Tabellen (Wien 1978, Wilhelm Maudrich Verlag). Preis: geb. öS. 350,—.

Der Band „Probleme um neue Lebensmittel“ enthält die Vorträge der 4. gemeinsamen Arbeitstagung der österreichischen, deutschen und schweizerischen Ernährungsgesellschaften in Wien 1977. Der erste Teil behandelt Ernährungsaspekte wie u. a. Einfluß thermischer Behandlung von Milch auf den ernährungsphysiologischen Wert, Spurenelementmangel, teilhydrierte Fette, Einzellerproteine, kalorienverminderte Lebensmittel, Formula-Diäten, Ballaststoffe, Kariesprobleme usw.

Im zweiten Teil geht es um technologische Aspekte und um die Entwicklung neuer Lebensmittel wie u. a. „intermediate moisture foods“, modifizierte Stärken, Wechselwirkungen zwischen Aromastoffen und Lebensmittelbestandteilen, Färbung, Gewinnung proteinreicher Produkte aus Pflanzen, Verpackungsmaterialien und Hitzesterilisierung. Im dritten Teil werden lebensmittelrechtliche Probleme neuer Lebensmittel besprochen und die Situation in den drei Ländern verglichen.

Die hervorragenden Beiträge kompetenter Referenten liefern eine Bestandsaufnahme und eine Fülle wertvoller Information zu dem aktuellen Gebiet der Entwicklung und Beurteilung neuer Lebensmittel.

K. H. Bäßler (Mainz)

Praktische Gastroenterologie, 6., Neubearb. Aufl. von *E. Hafter* – Zürich. XI, 639 Seiten mit 245 Abbildungen und 10 Tabellen (Stuttgart 1978, Georg Thieme Verlag). Preis: geb. DM 128,—.

Seit 20 Jahren zählt *Hafters* „Praktische Gastroenterologie“ zu den gastroenterologischen Standardwerken. Die klinischen Aspekte stehen im Mittelpunkt der Betrachtungen und geben zusammen mit den mit großem didaktischem Geschick ausgesuchten hervorragenden Röntgenbildern dem Werk das Gepräge. In der 6., neubearbeiteten Auflage wurden die inzwischen gemachten Fortschritte auf dem Gebiet der Gastroenterologie berücksichtigt sowie die Therapie auf den aktuellen Stand gebracht. Zu bedauern ist nur, daß der Autor sich auch diesmal nicht entschließen konnte, endoskopische und histologische Befunde aufzunehmen, wie dies in entsprechenden Standardwerken allgemein üblich ist und wie sie heutzutage für die Diagnostik und für das Verständnis gastroenterologischer Erkrankungen unerlässlich sind.

G. Berg (Erlangen)

Elsevier's Dictionary of Food Science and Technology von *I. D. Morton* and *Chl. Morton* – London. VI, 208 Seiten (Amsterdam 1977, Elsevier Scientific Publ.). Preis: geb. US\$ 29.75/Dfl. 73,—.

Die Ansichten über die Nützlichkeit mehrsprachiger Fachwörterbücher sind geteilt; der Rezensent gehört zu der Gruppe Befürworter, insbesondere dann, wenn es sich wie hier um ein Gebiet handelt, auf dem es sehr zahlreiche spezielle Fachausdrücke, aber keine entsprechenden Lexika gibt. Es ist nun ein außerordentlich schwieriges Unterfangen, die richtige Auswahl unter diesen Fachausdrücken zu treffen, und dies scheint auch in dem vorliegenden Buch nicht gelungen zu sein. Was soll z. B. die Aufnahme des Wortes „Vitamin“, das in allen Sprachen praktisch gleich geschrieben wird und von dem jeder Laie selbst in der „fremden“ Sprache weiß, was es heißt? Auch scheint die exakte Übersetzung in die einzelnen Sprachen nicht immer voll geglückt zu sein, zumindest was Englisch/Deutsch anbetrifft (und nur hierfür kann sich der Rezensent als einigermaßen zuständig bezeichnen). So fällt z. B. auf, daß bei dem Wort „brine“ im Deutschen nicht die Bedeutung „Aufguß“ für Dosenkonserven erwähnt wird, während unter „Aufguß“ das englische Wort „infusion“ steht, das nur für aufgegossenen Kaffee oder Tee, den sogenannten „Infus“, gilt. Bereits eine flüchtige Durchsicht des Buches führte zur Aufdeckung relativ zahlreicher solcher Ungenauigkeiten, die in einer Neuaufgabe ausgemerzt werden sollten. Trotz dieser Mängel, die der Erstauflage anhaften (und die einer Erstauflage wahrscheinlich immer anhaften müssen), handelt es sich um den sehr verdienstvollen, leider noch nicht ganz gelungenen Versuch, den auch sprachlich so schwierigen Bereich „Lebensmittelwissenschaft und Lebensmitteltechnologie“ bezüglich des internationalen Erfahrungsaustausches in Wissenschaft und Technik einfacher zu gestalten.

Fricker (Karlsruhe)

Ernährungssituation 1. UTB Taschenbuch 664 von *W. Wirths* – Bonn. 198 Seiten mit 4 Abbildungen und 37 Tabellen (Paderborn 1978, Ferdinand Schöningh Verlag). Preis: brosch. DM 14,80.

Das vorliegende Buch hat mit Recht den Untertitel „Ernährung und Datenanalyse, dargestellt insbesondere am Beispiel der Bundesrepublik Deutschland“. Der Autor hat lange Jahre während seiner Zugehörigkeit zum Max-Planck-Institut für Ernährung dort federführend dieses Gebiet bearbeitet. Man muß ihm dankbar sein, daß er die wesentlichen Daten der über dieses Gebiet vorliegenden Unterlagen einem größeren Leserkreis zugänglich gemacht hat. In dem vorliegenden Buch werden behandelt: Ernährungssituation im Wandel, Produktionsmaßnahmen, Pro-

duktionsbewertungssysteme, Lebensmittelversorgung, Verbrauchsfeststellung, Verzehranalytik, Nährwerttabellen, Verluste an Lebensmitteln im Haushalt, Bevorratung von Lebensmitteln, radioaktive Kontamination von Lebensmitteln, Lebensmittelgesetzgebung, ernährungswirtschaftliche Situation der EG. Das Buch wendet sich in erster Linie an Studenten der Ernährungs- und Haushaltwissenschaft. Es wird sicherlich auch einen größeren Leserkreis finden, für den die behandelten Probleme von Interesse sind.

K. Lang (Bad Krozingen)

Ernährungslehre und Diätetik, Band II/Teil 1: Allgemeine und spezielle klin. Ernährungslehre. Von H.-D. Cremer. X, 395 Seiten mit 92 Abbildungen und 96 Tabellen (Stuttgart 1978, Georg Thieme Verlag). Preis: geb. DM 298,-.

Der vorliegende 1. Teil des II. Bandes „Allgemeine und spezielle Ernährungslehre des Handbuches der Ernährungslehre und Diätetik“ umfaßt die Kapitel Fehlernährung, Stoffwechselkrankheiten, Magen-Darm-Trakt, Diätetik bei endokrinen Erkrankungen, Ernährung in Chirurgie und Anästhesiologie, die Ernährung des gesunden Säuglings, parenterale Ernährung und enterale Ernährung mit chemisch definierten Diäten sowie Besonderheiten in der Ernährung der Postaggressionsphase und unmittelbar nach großen chirurgischen Eingriffen. Diese Gliederung und auch der Umfang der einzelnen Kapitel lassen den Wandel in der klinischen Ernährungslehre gegenüber früheren Darstellungen deutlich werden. So nimmt die Ernährung bei Stoffwechselkrankheiten einen breiten Raum ein, wogegen die Erkrankungen des Magen-Darm-Traktes erheblich an Bedeutung verloren haben. Es entspricht dem modernen Anliegen der Ernährungslehre, eine gezielte Therapie unter Berücksichtigung eines gestörten Stoffwechselverhaltens beispielsweise beim Diabetes oder bei Fettstoffwechselstörungen oder bei lokalen Erkrankungen, z. B. bei der Colitis ulcerosa, zu empfehlen. Dieses Vorgehen erfordert naturgemäß auch die Berücksichtigung pathophysiologischer Zustände, was in den einzelnen Kapiteln durchweg berücksichtigt wurde. Auf diese Weise ist es den Herausgebern gelungen, dem Buch einen einheitlichen Charakter zu verleihen. Diese Bewertung wird auch dadurch nicht eingeschränkt, daß manche Autoren naturgemäß ihre eigene Richtung vertreten, wie beispielsweise im Kapitel Diät beim Diabetes mellitus die Berechnung von Kohlenhydraten nach Broteinheiten, die keinesfalls überall praktiziert wird und über deren Zweckmäßigkeit man sicher sehr geteilter Meinung sein kann. Eine Nährwerttabelle zur Berechnung der Ernährung des Diabetikers wird vermißt. In den Kapiteln Ernährung in der Chirurgie und Anästhesiologie sowie parenterale Ernährung und enterale Ernährung mit chemisch definierten Diäten überwiegen theoretische Überlegungen sowie die Darstellung biochemischer Grundlagen. Konkrete Angaben über den Bedarf von Nährstoffen, Vitaminen, Spurenelementen, Flüssigkeiten usw. eventuell in Tabellenform wären sicher begrüßt worden. So ist es sehr zeitraubend und mühsam, etwa Dosierungsempfehlungen zu finden. Das Sachverzeichnis ist sehr knapp gehalten, und es gelingt dadurch nicht immer, die gewünschten Textstellen aufzufinden.

G. Berg (Erlangen)