

BUCHBESPRECHUNGEN

Die Extraktstoffe des Fleisches. Von *H. Sulser*, Wallisellen. XII, 169 Seiten mit 20 Abbildungen und 34 Tabellen (Stuttgart 1978, Wissenschaftl. Verlagsgesellschaft). Preis: geb. DM 42,-.

Auf den ersten Blick ein eigenartiges Buch! Wenn man sich aber vergegenwärtigt, in welcher vielfältigen Weise mit Wasser gewonnene Extrakte aus Fleisch in der Ernährung Verwendung finden, so zeigt sich, welches ein verdienstvolles Unternehmen es ist, sich einmal diesem Thema zu widmen. Der Verfasser hat mit großer Akribie seit vielen Jahren das sehr weit verstreute Schrifttum gesammelt, ausgewertet und nach „Chemie der Extraktstoffe“, „Bedeutung der Extraktstoffe für das Fleischaroma“, „Physiologische Eigenschaften der Extraktstoffe“, „Die handelsüblichen Fleischextrakte und verwandte Erzeugnisse“, „Lebensmittelchemische Untersuchung der Fleischextrakte“ geordnet. Ein kurzer Anhang mit Arbeitsvorschriften für die Bestimmung einiger wichtiger Stoffe in Fleischextrakten schließt, zusammen mit einem sehr ausführlichen Literaturverzeichnis (33 Seiten, bis 1976/77), das Buch ab. Die Darstellung ist klar und durch viele Abbildungen, Formeln und Tabellen mit „Tatsachenmaterial“ angefüllt. Wer sich über irgendeine Frage bezüglich Fleischextrakt informieren will (z. B. Lebensmittelchemiker, Lebensmitteltechnologie, Mitarbeiter in einem chemischen Untersuchungsamt oder Industriebetrieb), wird in dem Buch eine Antwort finden.

A. Fricker (Karlsruhe)

„Deutsches Umweltschutzrecht“ (Sammlung des Umweltschutzrechtes der Bundesrepublik Deutschland). Loseblattsammlung in 2 Ordnern. Bearbeitet von *M. Klopfer*. – 24. Ergänzungslieferung: Stand: 1. 10. 1978. (Percha am Starnberger See, Verlag R. S. Schulz). Preis der 24. Ergänzungslieferung: 46,- DM. Preis des Werkes einschließlich dieser Ergänzung: 72,- DM.

Bei der heutigen Gesetzesflut, die selbst von Fachleuten kaum mehr durchleuchtet werden kann, liegt die 24. Ergänzungslieferung „Deutsches Umweltschutzrecht“ von *M. Klopfer*, mit Stand vom 1. Okt. 1978, beim R. S. Schulz Verlag zur Auslieferung vor.

Obwohl sicherlich eine Vollständigkeit kaum zu erreichen sein wird, berührt die „Sammlung“ die verschiedensten Wissens- und Gesetzesgebiete, so daß das Werk auch zum Nachschlagen, mit übersichtlichem Inhaltsverzeichnis, genutzt werden kann.

Dem Verfasser gebührt Dank für den guten Gesamtüberblick, der vom Milchgesetz bis zur Binnenwasserstraßenordnung reicht.

D. Senczek (Hilden)

The Management of Nutritional Emergencies in Large Populations. Von *C. de Ville de Goyet*. 98 Seiten mit 19 Abbildungen und 7 Tabellen (Genf 1978, World Health Organization). Preis: brosch. Sw. fr. 16,-.

Das Buch setzt sich mit den Maßnahmen auseinander, welche zu ergreifen sind bei Hungersnot und chronischer Unterernährung. Mit eindrucksvollen Bildern werden die hauptsächlichsten Erkrankungen, welche durch chronische Unterernährung entstehen, dargestellt. Im engeren Sinne handelt es sich dabei um die Protein-

Energie-Malnutrition sowie um die Mineralstoff- und Vitaminmangelzustände. Hierbei werden häufig schwere Anämien, Vitamin-A-Defizite, aber auch Beriberi, Pellagra, Skorbit und Rachitis beobachtet. Nach diesem einleitenden Kapitel werden praktische Ratschläge erteilt, wie man die chronische Unterernährung erkennen kann und welche Maßnahmen die WHO im einzelnen durchführt, um selbst größere Populationen vor Schaden zu bewahren. Ein besonderes Problem ist die Ernährung bereits chronisch unterernährter Kinder und Erwachsener. Es kommt häufig vor, daß bei schlecht durchgeführter Ernährung das Körpergewicht nicht wieder erreicht wird, bei Beginn der Ernährung profuse Durchfälle auftreten. Auch die Anämie kann sich während der Ernährungsbehandlung gelegentlich weiter verstärken. Ein weiteres Kapitel beschäftigt sich mit speziellen Nahrungsmitteln, welche für die Ernährung bei Hungersnöten geeignet sind. Das Buch wird abgeschlossen mit einem Tabellenwerk über den Protein- und Energiegehalt von einigen Nahrungsmitteln, welche in tropischen Ländern benutzt werden.

F. Matzkies (Erlangen)

Diabetes, Obesity, and Vascular Disease, Part 1 and 2. Von H. M. Katzen und R. J. Mahler. XII, 372 Seiten mit 65 Abbildungen und 22 Tabellen (Chichester 1978, John Wiley and Sons, Ltd.). Preis: £ 17.30.

Dieses zweibändige Werk gibt eine ausgezeichnete Übersicht über den derzeitigen Kenntnisstand des Kohlenhydrat-, Fett- und Eiweißstoffwechsels, es nimmt zu so aktuellen Fragen Stellung, wie der Beziehung zwischen Übergewicht und der Entwicklung des Diabetes mellitus. Ebenso auch zur Interrelation der Atherosklerose und des gestörten Fettstoffwechsels. Besonders gelungen ist die Darstellung der Insulinresistenz bei der Pathogenese der Hyperglykämie. Einen sehr breiten Raum nimmt die Darstellung der Wirkung der einzelnen Hormone wie Glukagon, Cortisol und Wachstumshormon ein.

Bei der Darstellung der Fettsucht werden hormonelle und metabolische Veränderungen der Adipositas dargestellt. Auch der Einfluß der exogenen und endogenen Faktoren in der Regulation der Nahrungsaufnahme wird übersichtlich dargestellt. Auch so moderne Fragestellungen wie die Beziehung einzelner Mineralstoffe wie Zink, Kupfer, Eisen und Vanadium bei der Induktion der allgemeinen Arteriosklerose werden behandelt. Insgesamt erlaubt das zweibändige Werk einen vollständigen Überblick über die derzeitigen Probleme der Adipositas, des Diabetes und der allgemeinen Arteriosklerose.

F. Matzkies (Erlangen)

Ernährungspsychologie. Von J. M. Diehl. III, 208 Seiten (Frankfurt/M. 1978, Fachbuchhandlung f. Psychologie GmbH). Preis: kart. DM 19,80.

Der Verfasser berichtet über den Stand der sozialmedizinisch und sozialwissenschaftlich orientierten Forschung zum menschlichen Ernährungsverhalten. Die Untersuchungen konzentrieren sich auf die Determinanten des Ernährungsverhaltens in Industrieländern, beispielhaft für die Bundesrepublik Deutschland sowie die USA dargestellt, wo bekanntlich Lebensmittel im Überfluß vorhanden sind.

Vom ernährungsphysiologischen Standpunkt kann eine derartig fleißige Zusammentragung von Ergebnissen begrüßt werden. Wie ernährungspsychologisch arbeitende Personen, die gemäß Titel angesprochen sind, dahingehende Urteile setzen, ist dem Rezensenten ungewiß.

Die Übergänge von der Psychologie zur Physiologie sind fließend. Die Frage, was primär ist, bleibt offen. Sieht man die wichtigsten Kapitelüberschriften, verstärkt sich der Eindruck, in der Beziehung zu fragen: Was ist nicht psychologisch bedingt? Ernährungsverhalten im Säuglings-, Kindes- und Jugendalter; Entwicklung des Ernährungsverhaltens; gestörtes Ernährungsverhalten; Ernährung und Entwicklung; Ernährungsverhalten im Erwachsenenalter; individuelle Nahrungs-

aversionen; Ernährungsstörungen; Überernährung-Übergewicht; normales Ernährungsverhalten; Frühstücksgewohnheiten; Ernährung und Verhalten; Erfassung des Ernährungsverhaltens.

W. Wirths (Bonn)

Chemie und Physik der Milch. Von A. Töpel, 1. Auflage 1976 (VEB Fachbuchverlag, Leipzig 1976). Preis: Pappeinband 30,-.

Das Buch soll laut Vorwort in erster Linie für Studenten der Milchwirtschaft sein, andererseits aber auch dem Praktiker in der Milchindustrie beim Auffrischen seines Wissens dienen. Diese Zielgruppen prägen in gewisser Weise den Inhalt des Buches, denn einerseits wird zum Teil relativ tief in physiologische, biochemische oder auch physikalische Probleme eingedrungen, andererseits werden aber die wissenschaftlichen Grundlagen sehr ausführlich und manchmal sozusagen „ab ovo“ behandelt. Nach einem einleitenden Kapitel „Die Milch und ihre Zusammensetzung“ werden die Einzelbestandteile (Lactose, Lipide, Proteine, Enzyme, Milchsäure, Vitamine, sonstige Bestandteile und „nicht originäre Bestandteile“) auf insgesamt 200 Seiten besprochen. Daran schließt sich mit dem Titel „Milch als polydisperses System“ die Physik mit den Unterkapiteln „Disperse Systeme“, „Milch als Emulsion“, „Milch als kolloidale Lösung“ und „Milch als echte Lösung“ an. Unter „physikalisch-chemische Eigenschaften“ werden Dichte, Azidität, Redoxpotential, Lichtbrechungsvermögen, Viskosität, Oberflächenspannung, Gefrierpunkt, elektrische Leitfähigkeit, Dielektrizitätskonstante abgehandelt. Die „Beeinflussung von Milch und Milchbestandteilen durch die Be- und Verarbeitung“ ist Gegenstand des nächsten Kapitels. Den Abschluß bildet eine Abhandlung über „Geschmacks- und Geruchsstoffe von Milch und Milchprodukten“, die bei den Grundlagen der Sensorik beginnt und über „Erforschung der Geruchs- und Geschmacksstoffe“ zu „Geruchs- und Geschmacksfehlern“ bis zu „künstlichen Aromen“ führt. Die vom Verfasser etwas willkürlich ausgewählte Literatur umfaßt 143 Zitate (bis 1972). Das Buch vermittelt eine Fülle von Informationen, kann seinen Lehrbuchcharakter nicht verbergen, ist aber keine Enzyklopädie. Der Text wird durch viele eingestreute Tabellen und schematische Zeichnungen erläutert und ergänzt; erwähnenswert ist der sehr niedrige Preis.

Fricker (Karlsruhe)