

## BUCHBESPRECHUNGEN

**Advances in Fish Science and Technology** (Fortschritte in der Fischwissenschaft und -technologie. Von J. Conell. 528 Seiten mit 400 Abbildungen und 279 Tabellen (Farnham, Surrey, England 1980, Fishing News Books Ltd.). Preis: brosch. £39.50 ISBN 0 85238 108 5

Zum 50jährigen Bestehen der weltweit bekannten „Torry Research Station“ im Jahre 1979 fand eine internationale Konferenz über die Themenkreise „Fischkunde und -technologie“ statt. 80 Veröffentlichungen von 133 Autoren, die die Geschichte, den gegenwärtigen Stand und die Zukunftsaussichten der Fischwissenschaft und -technologie aufzeigen, sind als Ergebnis dieser Konferenz in diesem Buch veröffentlicht.

Der wichtigste Punkt für die Interessenten aus der Fischindustrie sind natürlich die nutzbaren Fischbestände der Welt, ihre Verarbeitung und Vermarktung. Dieses Gebiet wird im 1. Kapitel in 6 Artikeln abgehandelt. Das 2. Kapitel beschäftigt sich in 12 Beiträgen mit der Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft der Fischwissenschaft in bezug auf Produktentwicklung, Struktur und Qualitätsbeurteilung. Das 3. Kapitel bringt 6 Veröffentlichungen über zerkleinerte Fischprodukte. 9 Artikel im 4. Kapitel beschäftigen sich mit der Verarbeitung der neuen Produktentwicklungen, 3 im 5. Kapitel mit dem Räuchern, 4 im 6. Kapitel mit der Gefrierlagerung. Das 7. Kapitel bringt 6 Beiträge zum Thema Krill, das 8. Kapitel 6 zum Thema Produkte aus Beifängen, sehr wichtige Gebiete für die Fischindustrie.

In den folgenden 3 Kapiteln wird die Bedeutung der Fischereitechnologie und der Qualitätskontrolle herausgestellt. Es folgt ein umfangreiches Kapitel mit 8 Beiträgen zum Thema Fischproteine und deren Verhalten in den Produkten. Den Schluß bilden 4 Kapitel zum Thema Mikrobiologie, Lebensmittelchemie und Histologie.

Das Buch wird durch einen umfangreichen Index ergänzt, der es dem Benutzer erleichtert, Sachgebiete und Autoren sofort zu finden. Jeder einzelne Artikel hat ein umfangreiches Literaturverzeichnis.

Dieses Buch ist nicht in Manuskriptform gedruckt, sondern sauber gesetzt. Die einzelnen Beiträge sind durch 279 Tafeln, 400 Grafiken oder Tabellen sehr gut ergänzt.

Dieses Werk gehört nicht nur in die Bibliothek von Lebensmittelchemikern und Biochemikern, sondern ist auch – wegen des umfangreichen Materials – für Biologen, Naturwissenschaftler, Ökotrophologen und vor allen Dingen für die fischverarbeitende Industrie von großem Interesse.

Brüll (Hamburg)

**The Value of Food** (Der Wert der Lebensmittel). Von Fischer/Bender, 3. Auflage, 208 Seiten mit 23 Abbildungen und 37 Tabellen. (Oxford 1979, Oxford Univ. Press) Preis: geb. £5.00

Das in kurzer Zeit in der 3. Auflage erscheinende Buch zeichnet sich dadurch aus, daß es leicht verständlich geschrieben ist und sich insbesondere einiger Schwerpunkte annimmt. Ferner sind die praktischen Hinweise, vor allem in bezug auf eine Nährwertkalkulation sowie die ebenfalls in jedem Kapitel genannten „Examensfragen“ hervorzuheben. So werden die Lebensmittel und Nährstoffe für bestimmte Zwecke beschrieben, z. B. in bezug auf ihre Bedeutung für die Muskelarbeit, solche, die reich an Eisen und Vitamin C sind. In einem weiteren Kapitel wird über Lebensmittel berichtet, die reich an Calcium, Protein, Vitamin D und Vitamin A sind.

Dann erfolgen Ausführungen über das Verdauungssystem, anschließend über Ernährungsprobleme in Ländern mit wohlhabender Bevölkerung. Hier werden sowohl ernährungsbedingte Erkrankungen als auch gefährdete Gruppen im Aspekt einer vollwertigen Ernährung angesprochen.

Des weiteren werden spezielle Fragen in Form einer Überblickbehandlung angeschnitten: Lebensmittel in ernährungsphysiologischer Bedeutung, Verluste bei der Behandlung von Lebensmitteln, Anreicherung von Nährstoffen, Lebensmittelgesetzgebung, verarbeitete Lebensmittel. Das Ernährungs- und Lebensmittelproblem der Erdbevölkerung wird ebenso erwähnt wie der Fragenkomplex „neue Lebensmittel“.

In einem Appendix werden einschlägige Gewichte und Maße sowie Empfehlungen für die Höhe der Nährstoffzufuhr und besondere Kalkulationen von Ernährungswerten dargeboten. Die angegebene Bibliographie ist nach Spezialgebieten, die in dem Buch behandelt werden, geordnet, was dem aufmerksamen Leser dieser empfehlenswerten Schrift ebenfalls willkommen sein dürfte. Wirths (Bonn)

**Verwaltungsverfahrensgesetz (VwVfG)** – Loseblattsammlung im Ordner. Von F. Eichler. Sammlung verwaltungsverfahrensrechtlicher Vorschriften des Bundes und der Länder. 9. Ergänzung; Stand: 1. 10. 1980; Verlag: R. S. Schulz – Verlag, Percha am Starnberger See, 1980. Preis dieser letzten Ergänzung: 46,- DM; Preis des Gesamtwerkes, einschließlich dieser Ergänzung: 78,- DM.

Die äußerst begrüßenswerte Fortsetzung des „Eichlerschen Werkes“ in seiner Zusammenfassung des bisher im Bundestag verabschiedeten einheitlichen Verwaltungsverfahrensrechtes ist mit der 9. Ergänzung einen erheblichen Schritt vorangekommen.

Wie bereits in meinen letzten Besprechungen erwähnt, ist die Vereinheitlichung des Verwaltungsverfahrensrechtes bisher dem einzelnen wegen dessen Unübersichtlichkeit fast völlig verschlossen gewesen. Nunmehr wird es, Zug um Zug, in eine übersichtliche und einheitliche Form gebracht. Bund und Länder wollen bis zum Jahre 1984 diese für unseren Staat wesentlichen Vorschriften im Text abgeschlossen haben.

Die bisherige Langwierigkeit der mehr als gemeinhin angenommenen Zahl von Verwaltungsverfahrensangelegenheiten kann nunmehr, hoffentlich, auf eine überschaubare Zeit beschränkt werden. Derart wichtige Themenstellungen wurden schon bisher von F. Eichler behandelt, daß sich der Erwerb des Gesamtwerkes lohnt, auch ohne auf weitere Einzelheiten einzugehen, wie Buchführung, Renten-Kriegsopfersversorgung, etc. usw.

Es ist zu hoffen, daß dieses für den einzelnen Bürger, mit seinem Persönlichkeitsrecht dem Staat gegenüber, dem Geschäftsmann, für die Praxis und Klinik, das Amt, wichtige Werk weiterhin zügig vorangetrieben wird!

Das kann auch dazu dienen, der Verordnungsflut auf einigen unbedeutenden Gebieten, überlappend, Einhalt zu gebieten, was uns Bürgern wirklich am Herzen liegt. D. Senczek (Hilden)

**Veröffentlichung d. Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V. Detmold Band 176:** Bericht über die 30. Tagung f. Müllerei-Technologie 1979. 141 Seiten, Preis: brosch. DM 32,-, Detmold 1979, Granum Verlag.

Die – vollständig wiedergegebenen – Vorträge sind speziell für die Praktiker aus Mühlen und Bäckerei gedacht. Einige befaßten sich mit Energiebedarf und Energieeinsparung, andere mit Rohstoffproblemen (Getreide aus 1978/79), wieder andere mit Automatisierung im Mühlenbetrieb und mit der Zusammensetzung von Roggen. Die Wiedergabe der Abbildungen ist – drucktechnisch bedingt – schlecht.

Fricker (Karlsruhe)

**Magnesium in health and disease.** Von *Cantin/Seelig*, 965 Seiten mit mehreren Abbildungen und Tabellen (Lancaster 1980, MTP Press Ltd.). Preis: geb. £ 95.00.

In dem Buch werden 102 Originalbeiträge abgedruckt. Es handelt sich dabei um Vorträge, welche auf den II. internat. Symposium über Magnesium in Montreal vom 30. 5. bis 1. 6. 1976 gehalten wurden. Es handelt sich um eine einzigartige Datensammlung über alle Details der Magnesiumforschung. Die Herausgeber haben das Buch in fünf Teile gegliedert. In Teil 1 werden verschiedene Methoden der Magnesiumbestimmung beschrieben. Der sehr umfangreiche zweite Teil beschäftigt sich mit dem Intermediär-Stoffwechsel des Magnesiums. Die Wirkung des Magnesiums auf die Membranaktivität wird in einem eigenen Kapitel abgehandelt. Im Magnesiummangel werden die Erythrozytenmembranen, aber auch die Endothelzellen besonders betroffen.

Im vierten Teil des Buches werden die Interaktionen zwischen der Immunität, Allergie, der Krebsbildung und dem Magnesiummangel dargestellt.

Die Interaktion zwischen Magnesium und Hormonen sowie Vitaminen wird in einem eigenen Kapitel dargestellt. Weitere Kapitel sind die Physiologie und die renale Behandlung des Magnesiums, die Beziehung zwischen Magnesium und Herzkrankheiten sowie zwischen Magnesium und Blutgefäßen. Dem sehr wichtigen Kapitel der Neurophysiologie und der Schwangerschaft wurden jeweils eigene Kapitel gewidmet. Das Buch endet mit Beiträgen über die klinischen Aspekte des Magnesiummangels und den Interaktionen von Magnesium mit anderen Spuren-elementen und tox. Mineralien. Allein die Aufzählung ergibt, daß das Buch eine wahre Fundgrube für Kliniker aller Fachrichtungen, aber auch Physiologen und Ernährungswissenschaftler darstellt. Auch die Tatsache, daß die entsprechenden Vorträge bereits vier Jahre alt sind, nimmt dem Buch nichts von seiner Aktualität. Der Rezessor kann das Buch Klinikern aller Fachrichtungen, Ernährungswissenschaftlern und Physiologen empfehlen.

*F. Matzkies* (Bad Neustadt)

**Kleine Ernährungslehre**, 4., völlig neubearb. Aufl. Von *W. Auerswald*, Wien. 55 Seiten (Wien 1981, W. Maudrich Verlag). Preis: brosch. DM 11,80; öS 78,-.

Das Bändchen bringt einen kurzen Überblick über die Ernährungslehre. Es beginnt mit den Ernährungserfordernissen im Hinblick auf die verschiedenen Nährstoffe und Nahrungs faktoren und geht dann über zur praktischen Anwendung ernährungswissenschaftlicher Grundsätze: Nahrungszubereitung und -konservierung, Nahrungsmittelangebot, empfehlenswerte Kombinationen, Ratschläge für gesundheitsfördernde Ernährung, Bedeutung der Esskultur, spezielle Ernährungsformen. Anschließend folgen Tabellen über Energiebedarf unter verschiedenen Bedingungen, Cholesteringehalt und Energiegehalt von Nahrungsmitteln, Vitamin-tabellen, Gewichtstabellen u. a. Das Büchlein eignet sich als Kurzinformation für Laien. Es zeugt von der großen Erfahrung und dem Überblick des Autors, daß es gelungen ist, über das große Gebiet auf so knappem Raum (55 Seiten) einen laienverständlichen Überblick zu geben, ohne daß die Dinge schief dargestellt werden.

*K. H. Bäßler* (Mainz)

**Ernährungsberatung der Nestlé-Gruppe:** Kalorien mundgerecht. 4. erw. Aufl., 156 Seiten (Umschau-Verl. Frankfurt 1980). Preis: brosch. DM 16,80.

Eine Kalorientabelle im handlichen Taschenbuchformat, übersichtlich und zweckmäßig gegliedert. Was man sucht, ist unschwer zu finden. Von den bekannten großen und kleinen Nährwerttabellen unterscheiden sich die „Kalorien mundgerecht“ durch die große Auswahl von Suppen (3 Seiten), Fertigsoßen und Eintopf und Fertiggerichten (4 Seiten), Eis (2 Seiten), Süßspeisen (4 Seiten) und Getränke (7 Seiten). Die große Zahl entspricht wohl der Bedeutung, die diesen Nahrungsmitteln in der heutigen Kostgestaltung zukommt. Entbehren könnte man die „Ernährungsinformation“, die vor 30 Jahren geschrieben sein könnte und deren Angaben

nicht immer den Tatsachen entsprechen (Notwendigkeit polyensäurerreicher Fette, Darmträgheit infolge ballaststoffärmer Ernährung, Thiamin für „Nervenfunktion“, Vitamin E für Schwangerschaft, weniger als 5 g Kochsalz „ist gesünder“ usf.). Aber die Diätassistentin kann ja auf diese „Informationen“ verzichten und sich an die Tabellen halten.

H. Glatzel (Groß Grönau/Lübeck)

**Energie- und Nährstoffgehalt von Lebensmitteln.** Von H. Haenel. 896 Seiten (VEB Volk und Gesundheit, Berlin 1979). Preis: geb. DM 36,-.

Das Tabellenwerk enthält von 841 Lebensmitteln die Energiewerte und die Werte für Wasser, Eiweiß, Purin-N, Fett, gesättigte und ungesättigte Fettsäuren, Cholesterin, Kohlenhydrate, Mono-, Di- und Polysaccharide, Rohfaser, Vitamine (A und  $\beta$ -Carotin, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, Folsäure, B<sub>6</sub>, B<sub>12</sub>, Niacin, C, D, E) und Mineralstoffe (Ca, P, Fe, Na, K, Mg, Mn, Cu, Zn, J, Cl). Die Besetzung der Blätter ist unterschiedlich. Neben den Grundlebensmitteln, die etwa die Hälfte der Blätter ausmachen und zu denen die Werte größtenteils den Tabellen von Souci-Fachmann-Kraut entnommen sind, wurde eine große Zahl von verarbeiteten Produkten berücksichtigt, die zum Teil auf in der DDR gültigen Standardrezepturen beruhen, z. B. Wurstsorten, Milchmischgetränke, Fischerzeugnisse, diätetische Lebensmittel, insbesondere Säuglings- und Kindernahrung. Die Werte dieser Produkte, die im wesentlichen nur für die DDR von Interesse sein dürften, beruhen laut Vorwort zum Teil auf analytischen Daten, zum Teil wurden sie aufgrund der Rezepturen berechnet.

Das Buch geht nicht über bereits vorliegende Tabellen hinaus, schließt aber in der DDR sicherlich eine Lücke.

H.-D. Belitz (Garching)

**Food additives.** Von R. J. Taylor. XIV, 126 Seiten mit 6 Tabellen (Chichester 1980, John Wiley & Sons). Preis: brosch. £ 4.75.

Das Buch behandelt nach einer kurzen Einführung zunächst die verschiedenen Klassen von Zusatzstoffen auf elementarer Ebene. Anschließend werden die Zulassungsprozeduren in verschiedenen Ländern (Amerika, England, EG, Ostblock) umrissen. Zwei weitere Abschnitte befassen sich mit den Aktivitäten von WHO und FAO sowie mit der toxikologischen Prüfung von Zusatzstoffen. Im Anhang werden einige toxische Lebensmittelinhaltstoffe kurz behandelt sowie Hinweise auf Zusatzstofflisten gegeben. Ein Quellenverzeichnis und ein Sachregister beschließen das Buch, das als Einführung in die verschiedenen Aspekte des umfangreichen Gebietes insbesondere für Nichtchemiker nützlich sein kann.

H.-D. Belitz (Garching)