

## BUCHBESPRECHUNGEN

**Veröffentlichungen d. Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung:** Bericht über die 31. Tagung f. Getreidechemie 1980 126 Seiten (Detmold 1980, Granum Verlag). Preis: brosch. DM 32,-.

Der vorliegende Band enthält alle Vorträge, die auf der genannten Tagung gehalten wurden. Neben ernährungsphysiologischen und mikrobiologischen Themen wurden verschiedene Inhalts- und Zusatzstoffe unter analytischen sowie unter grundsätzlichen und technologischen Gesichtspunkten abgehandelt. Ein Symposium war den Möglichkeiten und Grenzen des Backversuchs gewidmet. Der Band gibt wie immer guten Einblick in die aktuellen Probleme der gesamten Getreidechemie. Er sollte in keiner einschlägigen Bibliothek fehlen. *H.-D. Belitz* (Garching)

**Warencode für die amtl. Lebensmittelüberwachung, Verzehrserhebungen und Fremdstoffberechnungen I.** Numerischer Katalog für Lebensmittel. Von Käferstein/Kalla/Zufelde. 188 Seiten (Berlin 1980 Reimer Verlag). Preis: brosch. DM 38,-. **Warencode für die amtl. Lebensmittelüberwachung, Verzehrserhebungen und Fremdstoffberechnungen II.** Alphabetischer Katalog für Lebensmittel. Von Käferstein/Kalla/Zufelde. (ZEBS-Berichte). 120 Seiten (Berlin 1980, Reimer Verlag).

Der vorliegende Warencode wurde von einer Arbeitsgruppe unter Federführung des Bundesgesundheitsamtes erarbeitet. Durch die Erfassung aller wichtigen Lebensmittel (mit Ausnahme von Wein und ähnlichen Erzeugnissen) mit Hilfe einer sechsstelligen Codenummer (je 2 Ziffern für: Obergruppe – Überbegriff – einzelnes Lebensmittel, z. B. 08.01.19: Wurstwaren – Rohwürste schnittfest – Knoblauchwurst; 18.02.05: Feine Backwaren – Feine Backwaren aus Bisquitmasse – Obstkuchen aus Bisquitmasse) wird die automatische Datenverarbeitung im Bereich der Lebensmittelüberwachung wesentlich erleichtert werden. Der Code besteht aus einem numerischen (Band I) und einem alphabetischen Katalog (Band II). *H.-D. Belitz* (Garching)

**Monographs on Atherosclerosis.** Series Editors: *T. B. Clarkson* (Winston Salem, N. C.), *D. Kritchevsky* (Philadelphia, Pa.), and *O. J. Pollak* (Dover, Del.) – **Vol. 10:** *O. J. Pollak* (Dover, Del.) and *D. Kritchevsky* (Philadelphia, Pa.): **Sitosterol.** VIII + 220 p., 7 fig., 36 tab., soft cover, 1981. SFr. 148,-/DM 177,-/US\$88.75. ISBN 3-8055-0568-X.

Eine umfassende Darstellung (mit 956 Literaturnachweisen) der Bedeutung des Sitosterin in Physiologie und Pathologie. „Die Gliederung der Sterine in Phytosterine und Zoosterine lässt sich nicht aufrechterhalten. Sie stützt sich auf den überholten Glauben, bestimmte Sterine kämen nur in Pflanzen, andere Sterine nur im Tierreich vor.“ Wesentlich geht es den Verfassern um die Beziehungen zwischen Sterinen, insbesondere Sitosterin und Cholesterin: Pflanzenöle als Cholesterinsenker (Seite 44 bis 59), Phytosterine – Sitosterin als Cholesterinsenker (Seite 60 bis 117), Sterinresorption und -ausscheidung (Seite 118 bis 138), Mechanismen der Cholesterinreduktion durch Sitosterin (Seite 139 bis 157). Mit Bedauern vermerken die Verfasser, die Zeit der therapeutischen Anwendung von Sitosterin sei zu Ende gegangen. Sie meinen aber – und diese Meinung durchzieht das ganze Werk – es sei dringend notwendig, eine neue Sitosterin-Ära beginnen zu lassen. Die vorliegende Monographie wird dafür jedenfalls eine solide Grundlage abgeben.

*H. Glatzel* (Groß Grönau/Lübeck)

**American Dietetics Assoc.:** *Handbook of Clinical Dietetics*. XII, 405 Seiten mit Abbildungen und Tabellen. (New Haven-London 1981, Yale Univ. Press). Preis: brosch. £12.60.

Dieses Handbuch ist ein Werk, in dem der ärztliche und der nichtärztliche Diätetiker sachliche, kritisch fundierte Auskunft finden über alle Kostformen, die heute im Gebrauch sind oder in der Diskussion stehen. Die Gliederung der Hauptabschnitte kann nur eine unzulängliche Vorstellung geben von der Fülle des Inhalts – aber doch immerhin eine Vorstellung: Normale Diät – Modifikationen von Konsistenz und Struktur – Modifikationen des Proteingehalts – Modifikationen des Kohlenhydratgehalts – Modifikationen des Fettgehalts – Modifikationen des Kaloriengehalts – Modifikationen des Mineralgehalts – Verschiedenes (Testdiäten u. a.) – Anhang von Tabellen. Die Verfasser sind Experten, die aufgrund ihrer Leistungen bekannt geworden sind. Sie nehmen auch klar und eindeutig Stellung zu aktuellen Fragen, die weithin nicht nur von sachlich unzureichend informierten Wissenschaftlern, sondern auch von Ernährungsberatern verschiedenster Observanz und Werbetextern der Industrie verfälscht dargestellt werden (Fat diets, Abuse of Vitamin A, Megavitamintherapy for Childhood Psychosis and Learning Disabilities u. a.). Wenn im Vorwort gesagt wird, das Handbuch habe die Aufgabe, zu schildern, was nicht getan und ebenso, was getan werden muß, dann erfüllt es diese Aufgabe in jeder Hinsicht.

*H. Glatzel* (Groß Grönau/Lübeck)

**Food Chains and Human Nutrition.** (Nahrungsketten und menschliche Ernährung.) Von *K. Blaxter*. X, 470 Seiten mit mehreren Abbildungen und Tabellen. (London 1980, Applied Science Publ.) Preis: geb. £32.50

Der Band enthält die Vorträge und Diskussionen eines internationalen Symposiums in England. Es werden die komplexen Prozesse untersucht, durch die organisches und anorganisches Material in die menschliche Nahrung gerät, wobei vor allem die Ketten an biologischen Vorgängen beachtet werden, die damit verknüpft sind. Der Energiefluß in Ökosystemen, der Fluß von Nährstoffen und potentiellen Toxinen durch verschiedene Arten von Pflanzen und Tieren und das Ausmaß, in dem diese Flüsse durch den Menschen gestört werden können, sind von größter Bedeutung für die Zukunft der Menschheit. Es wird zuerst der Bedarf des Menschen an Nährstoffen und Nahrungsfaktoren diskutiert, und dann werden die Vorgänge verfolgt, durch die diese Nährstoffe aus der Umgebung durch Pflanzen und Tiere in die menschliche Nahrung gelangen. Auch der Energiefluß von der Sonnenbestrahlung bis in die Nahrungsmittel wird verfolgt. Dieses interdisziplinäre Symposium zeigt sehr deutlich die Komplexität und auch die Anfälligkeit der biologischen Strukturen, von denen die Nahrungsversorgung der Menschheit abhängt. Dieser außerordentlich informative Band ist nicht nur jedem an Ernährungsfragen interessierten wärmstens zu empfehlen, sondern er sollte geradezu zur Pflichtlektüre für Politiker und Industrielle gemacht werden. Im einzelnen enthält der Band folgende Beiträge:

Ökologische Konzepte und ihre Bedeutung für die menschliche Ernährung (J. N. R. Jeffers). Der Energiebedarf des Menschen (D. S. Miller). Die Weltproduktion anorganischer Substanz (D. O. Hall). Sekundäre Produktion in den Ozeanen (J. H. Steele). Sekundäre Produktion auf dem Land (E. Holmes). Aminosäuren: Produktion durch Pflanzen und Bedarf des Menschen (L. Fowden). Der Stickstoffhaushalt im Meer und auf dem Land (J. R. Postgate). Der Einfluß des Menschen auf Umweltsysteme (M. W. Holdgate). Der Mensch und die hauptsächlichen Mineralstoffe (Elsie M. Widdowson). Die Aufnahme der wichtigsten Mineralstoffe durch Pflanzen (T. S. West und B. W. Bache). Spurenelemente, Bedarf bei Säugetieren und bei Menschen (Walter Mertz). Spurenelemente in Böden und Pflanzen (Iain

Thornton und John Webb). Spurenelemente im Lebensraum der Meere (P. T. Grant und J. R. Sargent). Energieversorgung aus fossilen Brennstoffen (Roger M. Gifford). Radioaktives Material (R. S. Bruce). Radioaktives Material in der Umwelt der Gewässer (R. J. Pentreath). Pestizide und andere von Menschen hergestellte Chemikalien und die Nahrungskette (N. W. Moore). Folgen der Intensivierung der Landwirtschaft für ökologische Probleme (G. W. Cooke). Folgen für die menschliche Gesundheit und Ernährung und dringend erforderliche Forschungsprojekte (Sir John Butterfield).

*K. H. Bäßler* (Mainz)