

BUCHBESPRECHUNGEN

Nutritional problems in modern society. Von Alan N. Howard. ISBN 0-86196-007-6. 156 Seiten (London 1981, John Libbey). Ohne Preisangabe.

Eine Flut von Veröffentlichungen bietet sich dem deutschen Leser, der Information über Ernährungsfragen sucht. Die Autoren sind größtenteils Lebensmittelchemiker und Landwirte, Soziologen, Journalisten und andere Amateurmediziner, die sich gedrängt fühlen, ihre Meinungen kundzutun und dadurch viel Verwirrung in die Öffentlichkeit tragen. Die von Alan Howard herausgegebenen „Nutritional Problems in modern society“ sind von ganz anderer Art. Sie sind eine Zusammenstellung von Aufsätzen englischer Autoren, die durch Sachkenntnis, Kritik und überzeugende Logik geprägt sind. Erwiesene Tatsachen und denkbare Möglichkeiten werden klar auseinandergehalten. So bekommt der Leser ein verlässliches Bild vom heutigen Stand der Dinge. Daß nur eine begrenzte Anzahl von aktuellen ernährungsphysiologischen und klinischen Fragen dargestellt werden konnte, liegt an dem gegebenen äußeren Rahmen. Immerhin ist der Bogen der Themen weit gespannt: Eisenmangelanämie – Nahrungsmangel an Vitamin B₁₂ und Folsäure – Vitamin C, einige ungelöste Probleme – Ernährungsphysiologische Gesichtspunkte von Calcium und Vitamin D – Nahrungsfaser – Saccharose – Fettleibigkeit – Kost und Koronarkrankheit – Ernährungsmängel bei älteren Menschen – Ermittlung des Ernährungszustandes einer Population – Empfohlene Mengen für die Nahrungsaufnahme. Man möchte wünschen, dieser Band käme auch vielen deutschen Lesern in die Hand.
H. Glatzel (Groß Grönau/Lübeck)

Recent advances in clinical nutrition 1. Von A. N. Howard, McLean Baird. ISBN 0-8619-6009-2. 312 Seiten (London 1981, John Libbey). Ohne Preisangabe.

Im Zeitalter wissenschaftlicher Massenproduktion hat der Wissenschaftler Mühe, sich über den Stand der Forschung selbst in seinem speziellen Arbeitsbereich auf dem laufenden zu halten. Um so größer ist das Bedürfnis nach sachkundigen, kritisch-verlässlichen Zusammenstellungen der Ergebnisse spezieller Forschungsbereiche. Der vorliegende Band enthält eine Zusammenstellung der Referate, die bei einem internationalen Symposium des Royal College of Physicians vom 9. bis 11. Juli 1980 in London gehalten worden sind. Den Anstoß zu dem Unternehmen gab das „dringende Bedürfnis . . . , die laufenden Fortschritte auf dem Gebiet der Ernährung ausschließlich vom Standpunkt des Kliniklers darzustellen.“ Das Ganze ist in 13 aktuelle Themen gegliedert, wobei zu jedem Thema eine Vielzahl von Referenten zu Wort kommt: Bedarfsschätzung – Protein – Fehlernährung – Essentielle biologische Elemente – Nahrungsfaser – Parenterale Ernährung – Enterale Ernährung – Magen-, Darm- und Nierenkrankheiten – Krebs – Fettleibigkeit und Stoffwechselstörungen – Angeborene Stoffwechselstörungen – Thrombose und Hyperlipämien – Ausbildung in klinischer Ernährungslehre.

Der Rahmen des Symposiums ist so weit gespannt, daß wohl jeder Arzt spezielle Themen findet, die ihn angehen – selbst wenn er die Auffassung der Referenten nicht in allen Einzelheiten zu teilen vermag. In der BRD kann bei Veranstaltungen dieser Art jeder reden, der reden möchte. Daß eben dieses Verfahren dem Zweck der Veranstaltung nicht immer zuträglich ist, ist offenes Geheimnis. Das Royal College of Physicians hat die Auswahl der Referenten offensichtlich gesteuert –

zum Nutzen der Hörer. Zum Thema: Ausbildung der Ärzte in Ernährungsphysiologie und klinischer Diätetik sprachen Referenten aus den USA, Frankreich, Schweden und Australien und die englischen Herausgeber meinten: „Bei so vielen Fortschritten in neuerer Zeit wird die Ausbildung der Ärzte in klinischer Ernährung wichtiger und wünschenswert.“ Vielleicht sollte man auch in der BRD daran denken, daß es die Kranken sind, die darunter leiden, wenn die Ärzte von Ernährungsphysiologie und klinischer Diätetik nichts wissen.

H. Glatzel (Groß Grönau/Lübeck)

Vitamin C. Von Nobile/Woodhill. 185 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen (Lancaster 1981, MTP Press Ltd.). Preis: geb. £11.95.

Das Buch enthält Kapitel über die Entdeckung und Geschichte von Vitamin C, über chemische, physikochemische und biochemische Eigenschaften, Bestimmungsmethoden, Vorkommen in Nahrungsmitteln, Verhalten, Funktionen und Wirkungen im Körper, Fallbeschreibungen von Skorbut und Hypovitaminosen in Australien, Fragen des Bedarfs und der Feststellung des Vitamin-C-Status, Bedeutung unter modernen Lebensbedingungen, Empfehlungen für die Zufuhr, Ascorbinsäure als Therapeutikum unter Einschluß der Problematik ihrer Wirkung bei „common cold“ sowie der Zweckmäßigkeit von Megadosen, und Fragen der zukünftigen Forschung. Eine besonders umfangreiche Literaturzusammenstellung findet sich über die Fragen der Behandlung von Erkältungskrankheiten; bei den übrigen Kapiteln werden die wichtigsten Literaturstellen zitiert. Im Anhang finden sich Angaben über Vitamin-C-Gehalte verschiedener Mahlzeiten. Das Buch wendet sich an Studenten der Ernährungswissenschaft und vermittelt, ohne ins Detail zu gehen, auf knappem Raum einen hervorragenden Überblick über alle Fragen, die Vitamin C betreffen. Zum Verständnis sind nur elementare chemische oder biochemische Grundkenntnisse erforderlich. Die kritische, objektive Darstellung, der flüssige Stil und die Tatsache, daß trotz knappster Schilderung und maximaler Vereinfachung nichts schief oder halbrichtig erscheint, zeugen von der großen fachlichen und didaktischen Erfahrung und Autorinnen.

Das Buch kann nicht nur Studenten der Ernährungswissenschaft, sondern auch Medizinern und Biologen, die sich eine knappe Information über die unüberschaubare Literatur zum Vitamin C wünschen, sehr empfohlen werden.

K. H. Bässler (Mainz)

Internationales Brotsymposium. Von G. Ritzel und H. Bickel. Internationale Zeitschrift für Vitamin- und Ernährungsforschung, Beiheft 21 (Stuttgart, Wien, 1981, Verlag Hans Huber).

Am 6. und 7. Oktober 1980 fand in Zürich ein Internationales Brotsymposium statt, das große Beachtung fand. Es ist daher zu begrüßen, daß nunmehr die Herausgeber die 12 Vorträge über Brot in einem Buch (142 Seiten) zusammengefaßt haben. Neben einigen technologischen Aspekten (Häberli: Mehlherstellung, und Wassermann: Brotherstellung) werden insbesondere ernährungsphysiologische Probleme angesprochen und der jetzige Stand unseres Wissens zusammenfassend dargestellt. Ein Schwerpunkt ist die Bedeutung der Ballaststoffe im Brot für die menschliche Ernährung (Eastwood, Robertson, Cummings und Schweizer). Die Bedeutung der Kohlenhydrate findet ebenfalls ausreichende Beachtung (Menden, Pudiel, Leitzmann). Zum Brotkonsum selbst und dessen Entwicklung wird vom französischen, deutschen und schweizerischen Standpunkt viel Bemerkenswertes beigetragen (Astier-Dumas, Steller und Ritzel). – Das Studium dieses Buches ist jedem zu empfehlen, da es in ausgezeichneter Weise den jetzigen Wissensstand

über Müllerei- und Bäckereitechnologie auf der einen Seite und die ernährungsphysiologische Bedeutung des Brotes einschließlich des Brotverzehrs auf der anderen Seite darstellt.

Seibel (Detmold)

Trends in Fish Utilization (Tendenzen im Fischverbrauch). Von J. J. Connell und R. Hardy. 116 Seiten mit 44 Abbildungen (Farnham 1982, Fishing News Books Ltd. ISBN 0-8523-8120-4). Preis: brosch. £6,-.

Der Rückgang der natürlichen Ressourcen der Weltmeere zwingt die Fischereinationen, sich Gedanken darüber zu machen, wie die marinen Eiweißquellen in Zukunft besser für den menschlichen Genuß genutzt werden können. Die Fischerei auf sogenannte „unkonventionelle“ Arten (nicht nur Fische!!) steht dabei im Vordergrund.

Auf 45 Seiten dieses Büchleins werden folgende Arten behandelt:

- a) Fische: Südafrikanischer und Südamerikanischer Seehecht (*Merluccius* sp.), Alaska Pollack (*Theragra chalcogramma*), Pazifischer Dorsch (*Gadus macrocephalus*), Atlantische Makrele (*Scomber scombrus*), Sprotte (*Sprattus sprattus*), Sardine (*Sardina pilchardus*), Blauer Wittling (*Micromesistius poutassou*), Holzmakrele (*Trachurus trachurus*), Blauleng (*Molva byrkelange*), Grenadier (*Coryphaenoides rupestris*), Schwarzer Degenfisch (*Aphanopus carbo*), Kliesche (*Limanda limanda*), Sandaal (*Ammodytidae*), Argentine (*Argentina silus*), Südlicher Blauer Wittling (*Micromesistius australis*), Eisfische (*Nototheriidae*, *Dissostichus* spp., *Champsocephalus gunnari*);
- b) Krebsartige: Tiefwasserkrebs (*Geryon affinis*), Krill (*Euphausia superba*);
- c) Weichtiere: Miesmuschel (*Mytilus edulis*), Kalmar (*Loligo* sp.), Herzmuschel (*Cerastoderma edule*), Strandschnecke (*Littorina saxatilis*), Wellhornschnecke (*Buccinum undatum*).

Weitere 30 Seiten beschäftigen sich mit neuen Methoden der Produktherstellung und mit neuen Entwicklungen für den Markt, wie z. B. Fischwürste, Fischprotein-konzentrat usw.

Zum Schluß werden auf 13 Seiten die Vermarktung und andere Faktoren, die den Verbraucher beeinflussen, behandelt.

Dieses Buch scheint mir sehr stark auf die englischen Verbrauchergewohnheiten und auf den britischen Markt zugeschnitten zu sein. Viele der hier angesprochenen Arten werden bereits in anderen Nationen schon lange genutzt und vermarktet oder als Delikatessen gehandelt. Das Spektrum der angesprochenen Spezies geht über den Titel, der nur „Fisch“ enthält, hinaus. Dennoch sollte dieses Buch in der Bibliothek von Naturwissenschaftlern, Lebensmittelchemikern, Universitäten und Behörden, die sich mit der Fischerei beschäftigen, nicht fehlen. U. Brüll (Hamburg)

Salmonellose-Überwachung in der Bundesrepublik Deutschland. Vet. Med. Berichte H. 2/82. Von O. Pietzsch. 50 Seiten mit 15 Tabellen und Schemata, 21 Anlagen (Berlin 1982, D. Reimer Verlag). brosch. Preis: keine Angaben.

Salmonellose-Überwachung in der Bundesrepublik Deutschland. Vet. Med. Berichte H. 3/81. Von O. Pietzsch. 52 Seiten mit 16 Tabellen und Schemata, 36 Anlagen (Berlin 1981, D. Reimer Verlag). brosch. Preis: keine Angaben.

Mit den beiden Berichten gibt die Zentralstelle für veterinärmedizinische Salmonellose-Forschung (ZVS) im Institut für Veterinärmedizin des Bundesgesundheitsamtes einen Überblick über die ihr in den Jahren 1978/79 und 1980 gemeldeten und

ingesandten Salmonella-Isolierungen. Berichtet wird über die Verteilung auf Serotypen, über Befunde bei Schlachttieren, Lebensmitteln und Futtermitteln sowie über die jahreszeitliche und regionale Verteilung der Befunde.

H.-D. Belitz (Garching)

Kaffee. Von H. G. Maier. 209 Seiten mit 24 Abbildungen, 1 Farbb. und 51 Tabellen (Berlin 1981, Paul Parey Verlag). Preis: brosch. DM 78,-.

Laut Ernährungsbericht 1980 verbraucht der Durchschnittsdeutsche pro Tag etwa 20 g Röstkaffee; eine Zahl, die die Bedeutung dieses Genußmittels klar beleuchtet. Es ist daher sehr verdienstvoll, daß anstelle einer im Jahre 1955 erschienenen Broschüre nunmehr in der Reihe „Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung und Lebensmitteltechnologie“ ein Büchlein über Kaffee herausgebracht worden ist. Nach einer kurzen geschichtlichen Einleitung wird die Kaffeepflanze in Anbau und Botanik beschrieben. Technologie und insbesondere Chemie des Rohkaffees werden abgehandelt (31 Seiten; dabei kommt die Technologie etwas zu kurz, während die Chemie der Inhaltsstoffe ausführlich behandelt wird). Die gleiche Einteilung gilt für den Röstkaffee (29 Seiten) und das Kaffeegetränk (12 Seiten). Kurze Kapitel über „Behandelter Kaffee“ (z. B. entkoffeinierte Produkte) und industriell hergestellte Kaffee-Extrakte schließen sich an. Sehr umfangreich ist das Kapitel über Analysemethoden (50 Seiten), kurz das über lebensmittelrechtliche Vorschriften. Nach derselben Systematik werden die Kaffeemittel (also das, was der Verbraucher als Kaffee-Ersatz bezeichnet) auf insgesamt 30 Seiten abgehandelt; ein umfangreiches Literaturverzeichnis bildet den Abschluß.

Man kann das Büchlein insgesamt als sehr gelungen bezeichnen; es ist eine Fülle von Material verarbeitet worden, und man sieht immer wieder, daß ein Kenner als Autor fungiert. Natürlich kann man darüber streiten, ob die angeführten und ausführlich beschriebenen Analysemethoden jeweils das Modernste darstellen; man muß in diesem Zusammenhang aber darauf hinweisen, daß nicht jedes Laboratorium über Gaschromatographen und Atomabsorptionsspektrophotometer usw. verfügt. Zu loben ist der systematische Aufbau des Buches. Eine Anregung vielleicht für eine spätere Neuauflage: Fructose wird wohl selten zum Süßen von Kaffeegetränk verwendet (S. 72); in den jeweiligen Abschnitten über sensorische Prüfung wäre es zweckmäßig, auf die entsprechenden DIN-Normen hinzuweisen (z. B. S. 100).

Fricker (Karlsruhe)

Gesellschaft Deutscher Chemiker: Verzeichnis der Chemischen und Lebensmitteluntersuchungsämter. Von Hermann. 56 Seiten (Weinheim 1982 Chemie Verlag). Preis: brosch. DM 22,-.

Das zuletzt 1976 erschienene Verzeichnis der chemischen Untersuchungsämter ist für alle im Lebensmittelbereich Tätigen längst zum unentbehrlichen Nachschlagewerk geworden. Dem Bearbeiter und Herausgeber der Auflage 1982 ist deshalb der Dank des genannten Personenkreises für seine verdienstvolle Arbeit und große Mühe sicher.

H.-D. Belitz (Garching)

Tätigkeitsbericht 1979 Bundesgesundheitsamt. 232 Seiten mit einigen Abbildungen und Tabellen (Berlin 1979, D. Reimer Verlag).

Zunächst wird durch zusammenfassende Kurzberichte über Aktivitäten in den Arbeitsschwerpunkten (Arzneimittelsicherheit, Gesundheitlicher Verbraucherschutz, Umwelthygiene, Strahlenhygiene, Prävention und Intervention) informiert.

sodann über Organisation und Aufgaben der Institution und schließlich anhand von Zusammenfassungen und gegliedert nach Teilinstituten über die Veröffentlichungen des letzten Jahres. Der Bericht gibt auf 232 Seiten einen ebenso interessanten wie eindrucksvollen Einblick in die Tätigkeit des Bundesgesundheitsamtes.

H.-D. Belitz (Garching)

Dt. Lebensmittelrecht Band I, 8. Lfg. Von Holthöfer/Nüse/Franck. 6. vollständig erneuerte Auflage. Loseblattausgabe 79/80 (Köln 1981, Carl Heymanns Verlag). Preis: brosch. DM 154,70.

Mit der 8. Lieferung, in der die §§ 20–55 LMBG, das LMGRG sowie einige mit dem Lebensmittelrecht im Zusammenhang stehende Rechtsvorschriften behandelt werden, ist die Neubearbeitung von Band I nach dem Stand Februar 1979/Januar 1980 abgeschlossen. Mit steigender Flut von nicht immer völlig ausgereiften neuen Gesetzen und Gesetzesänderungen steigt die Bedeutung qualitätvoller Kommentare. Die Allgemeinheit kann sich beglückwünschen, daß die erfahrenen Autoren nach wie vor mit der Produktion des Gesetzgebers Schritt halten und so allen Beteiligten eine Bewältigung des ebenso umfangreichen wie komplizierten Stoffes ermöglichen.

H.-D. Belitz (Garching)

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie: Presse-Taschenbuch Ernährung 256 Seiten (Seefeld 1981, Kroll Verlag). Preis: flex. DM 27,-.

Das vorliegende Taschenbuch informiert über einschlägige Messe- und Ausstellungstermine, Journalisten und Fotografen, Zeitschriften und Zeitungen, Funk und Fernsehen, Presse- und Informationsdienste, Bibliotheken, Archive und Dokumentationsstellen, Pressestellen der Wirtschaft, Hotelketten und Hotelbetriebsgesellschaften, Wissenschaft und Forschung, Behörden von Bund und Ländern sowie über Verbände und Organisationen. Ein Namensverzeichnis erleichtert den Gebrauch dieses nützlichen Nachschlagewerks, das auf engem Raum sehr viel Information zusammenfaßt.

H.-D. Belitz (Garching)

Tierschutzgerechte elektrische Betäubung von Schlachtgeflügel. (VetMed Berichte 2/81) Von H.-J. Wormuth, K. Schütt und J. Fessel. 48 Seiten mit 27 Abbildungen und 23 Tabellen (Berlin 1981, D. Reimer Verlag).

Experimentelle Untersuchungen an ca. 400 Broilern beiderlei Geschlechts und ca. 200 Legehennen führten zu dem Schluß, daß die elektrische Betäubung von Schlachtgeflügel durch Ganzkörperdurchströmung im Wasserbad bei Spannungen von ca. 70 V nicht tierschutzgerecht ist, da nur 30–40 % der Tiere für mindestens 30 s betäubt werden. Empfohlen wird eine Spannungserhöhung auf mindestens 150 V, die zum Tod der Tiere durch Kammerflimmern führt.

H.-D. Belitz (Garching)

Schwermetalle in Speisekleie und Speisekleie-Erzeugnissen (ZEBS-Berichte, 3/1981). Von M. Piloty, H. D. Ocker und H. Klein. 32 Seiten mit 3 Abbildungen und 9 Tabellen (Berlin 1981, D. Reimer Verlag).

109 Proben von 32 Speisekleieartikeln wurden auf Quecksilber (0,6–32,8 ng/g), Blei (10–391 ng/g) und Cadmium (30–213 ng/g) untersucht. Die Ergebnisse zeigen,

daß beim Verzehr von Speisekleie kein unmittelbares Gesundheitsrisiko durch Schwermetalle gegeben ist. Eine Absenkung der Cadmiumwerte durch Verarbeitung von Weizen, dessen Cadmiumgehalt nicht über dem Bundesdurchschnitt (50–60 ng/g) liegt, wird empfohlen.

H.-D. Belitz (Garching)

Bestimmung der Beurteilungskriterien für die Ermittlung der Mindesthaltbarkeit von pasteurisierter Konsummilch (VetMed Bericht, 1/81). Von P. Niemierski, D. Großklaus und U. Feier: 45 Seiten mit 15 Abbildungen, 30 Tabellen und Schemata (Berlin 1981, D. Reimer Verlag). Preis: keine Angaben.

Die Autoren kommen zu dem Schluß, daß es auch bei vorbildlicher Betriebshygiene nicht möglich sein dürfte, die Haltbarkeit von pasteurisierter Konsummilch über maximal fünf Tage hinaus zu verlängern. Die in der Konsummilch-Kennzeichnungsverordnung angegebenen Temperaturen für die Bemessung der Haltbarkeitsdauer sind aus mikrobiologisch-hygienischer Sicht optimal. Zur Herabsetzung des Verbraucherrisikos wird eine Lagerung bei 7 °C Lufttemperatur vorgeschlagen.

H.-D. Belitz (Garching)