

BUCHBESPRECHUNGEN

Nahrung und Ernährung – Altbekanntes und Neuerforschtes. Von H. Glatzel. X, 160 Seiten mit 8 Abbildungen (Berlin-Heidelberg 1984, Springer-Verlag). Preis: brosch. DM 15,-; approx. US-\$ 5.60.

Das Büchlein ist in folgende 5 Kapitel gegliedert: „Bedürfnis und Bedarf“, „Der Nährstoffbedarf“, „Verbrauch und Verzehr“, worunter z. B. auch Nahrungsmittelbearbeitung und Nahrungsmittelverluste im Haushalt abgehandelt werden, „Gift in der Nahrung“ (unterteilt in natürliche Gifte und Schadstoffe wie toxische Schwermetalle und Pestizide, aber auch Arzneimittel und Mikroorganismen), „Alternative Ernährungslehre“ (biologischer Landbau, Vollwertkost, Makrobiotik, Vegetarismus). Der Text ist flüssig und temperamentvoll formuliert und gibt in vielen Teilen die persönliche Meinung des Verfassers sehr deutlich wieder. Dies ist kein grundsätzlicher Fehler; kritisch wird es aber, wenn der Verfasser sich in Bereiche wagt, in denen er kein Fachmann ist. Wenn in dem beigelegten „Waschzettel“ steht, daß der „sachliche Inhalt dem heutigen Wissensstand entspricht“, so kann z. B. bei den Konservierungsmitteln (S. 62) nicht vom Stand von 1973 ausgegangen werden; seit 1974 hat sich mit der Neufassung des Lebensmittelgesetzes das Lebensmittelrecht grundlegend geändert. Es ist auch in gewisser Weise „gefährlich“, bei den synthetischen Süßstoffen unreflektiert u. a. das Dulcin zu nennen, das längst als gesundheitlich bedenklich verboten ist (Seite 28 und Seite 63), oder auf so „bedenkliche“ Stoffe wie Persulfate, Perborate und Bromate als Backhilfsmittel hinzuweisen, die selbstverständlich nicht zugelassen sind (Seite 60). Auch mit der Lebensmitteltechnologie steht der Verfasser teilweise auf Kriegsfuß. Solche Dinge, und nicht die manchmal sehr pointiert vorgetragenen Ansichten des Verfassers (die allerdings auch nicht immer voll im Einklang mit der Schulmedizin, z. B. beim Kochsalz, stehen), mindern den Wert des Buches doch nicht unerheblich.

A. Fricker (Karlsruhe)

Mycotoxins – Production, Isolation, Separation and Purification (Mykotoxine: Produktion, Isolierung, Trennung und Reinigung). Von V. Betina. VII, 528 Seiten (Amsterdam, New York 1984, Elsevier-Verlag). Preis: geb. US-\$ 113.50; Dfl. 295.00.

Mykotoxine sind seit mehr als 20 Jahren als Objekt der Forschung und als natürliche „Verunreinigungen“ der menschlichen und tierischen Nahrung von großem Interesse. Das vorliegende Buch beschäftigt sich schwerpunktmäßig mit der Produktion, Isolierung, Trennung und Reinigung dieser chemisch vielfältigen Gruppe von Stoffwechselprodukten vieler Pilze und liefert damit eine Fülle von Informationen für die Vorstufe toxikologischer Untersuchungen. Nur wenige Mykotoxine sind z. Z. im Handel erhältlich, was Studien über die toxische und biochemische Wirkung noch stark einschränkt.

Ein kurzer allgemeiner Teil (60 S.) behandelt das Vorkommen toxinogener Schimmelpilze, die Bildung der Mykotoxine und ihre biologische und biochemische Wirkung, Screening-Methoden und chromatographische Techniken zur Trennung, Reinigung und Bestimmung der Toxine. Im speziellen Teil werden in einzelnen Kapiteln behandelt: Aflatoxine, Trichothecene, Ochratoxine, Citrinin und ähnliche, Zearalenon und Brefeldin A, Patulin u. ä., Rubratoxine, Hydroxyanthrachi-

none, Gliotoxin, Aspergillsäure und verwandte Pyrazine, Cyclopiazonsäuren, indolhaltige Tremorgene, Alternaria-Metaboliten, Cladosporin, Roquefortin, PR Toxin, chlorierte Peptide, Secalonsäure D.

Jedes Kapitel schließt ein Literaturverzeichnis ab, das bei Zeitschriftenartikeln leider die Titel der Arbeiten nicht nennt. Insgesamt werden über 250 Mykotoxine von 17 Autoren vorgestellt. Ein Autorenverzeichnis und ein Stichwortkatalog (12 S.) schließen das Werk ab, das für Wissenschaftler und/oder in der Lehre Tätige verschiedener Disziplinen wie Mikrobiologie, Biochemie, Toxikologie, Pharmakologie, Ernährungslehre und Chemie eine Fülle von Informationen bringt und von großem Nutzen sein kann.

H. K. Frank (Karlsruhe)

Handbuch der Infusionstherapie und klinischen Ernährung. Herausgeber: H. Reissigl (Innsbruck) – Band 1. F. Lang (Innsbruck) et al.: **Wasser- und Elektrolythaushalt – Physiologie und Pathophysiologie.** ISBN 3-8055-3745-X. VIII + 160 Seiten mit 50 Abbildungen und 27 Tabellen (Basel 1984, Karger Verlag). Preis: geb. DM 95,-; sFr. 79,-; US-\$ 47.50.

Der vorliegende Band ist der erste eines sechsbändigen Handbuchs der Infusionstherapie und klinischen Ernährung. Er enthält folgende Kapitel: Verteilung von Wasser und Elektrolyten im Körper. Bilanz von Wasser und Elektrolyten. Bedeutung der Elektrolyte für Membranpotential und Erregung. Ionenpumpen. Natriumchlorid und Wasserhaushalt. Kaliumhaushalt. Kalzium-Phosphat-Haushalt. Magnesiumhaushalt. Säure-Basen-Haushalt. Sulfat. Spurenelemente. Tabellen und Sachregister.

Die einzelnen Kapitel sind knapp, übersichtlich und präzise geschrieben, gut lesbar und durch Tabellen und zweifarbig Abbildungen sehr anschaulich gestaltet. Ein tabellarischer Anhang liefert wichtige Daten und Formeln aus dem Bereich des Wasser- und Elektrolythaushalts. Der kompakte Band kann jedem Mediziner wärmstens empfohlen werden, der sich mit Infusionstherapie auseinandersetzen muß, und eignet sich auch hervorragend als Lehrbuch für Medizinstudenten. Der Verbreitung als Lehrbuch wird lediglich der ungewöhnlich hohe Preis für einen knapp 150 Seiten starken Band entgegenstehen.

K. H. Bäßler (Mainz)

Vitamins in therapy and prevention. Von A. Hank. 205 Seiten mit 18 Abbildungen und 49 Tabellen (Bern, Wien, Stuttgart 1984, Hans Huber Publ.). Preis: brosch. DM 38,-, sFr. 34,-.

19 Beiträge internationaler Autoren befassen sich mit der Bedeutung von Vitaminen für verschiedene Risikogruppen. Folgende Themengruppen werden behandelt: Vitaminmangelzustände im Kindes- und Wachstumsalter, Vitaminmangelzustände bei Erwachsenen, Vitaminmangel im Alter, Vitaminmangel bei Krankheiten und in der Rekonvaleszenz, Vitamintherapie in der Jugend und im Erwachsenenalter. Die Beiträge sind von unterschiedlichem Gewicht, z. T. mit gut dokumentierten Ergebnissen, z. T. mit allgemein gehaltenen Behauptungen ohne Dokumentation. Ein guter Überblick über die Problematik läßt sich aus dem Band nicht gewinnen. Die Frage der Vitaminversorgung bestimmter Bevölkerungsgruppen, insbesondere alter Menschen, wird zur Zeit intensiv und auch kontrovers diskutiert. In diesem Zusammenhang ist es kein Vorteil, daß die Autoren aus den unterschiedlichsten Teilen der Welt stammen und die Fragen aus ihrer speziellen Sicht behandeln, die nicht ohne weiteres auf mitteleuropäische Verhältnisse zu übertragen ist.

K. H. Bäßler (Mainz)

Die Kushi-Diät. Von M. Kushi. 528 Seiten (München 1984, Droemer Knaur Verlag), ohne Preisangabe.

Michio Kushi (58), Völkerrechtler, Präsident der East West Foundation, eines führenden makrobiotischen Naturkost-Vertriebs-Unternehmens („Erewhon“) der USA, schildert hier die ohne falsche Bescheidenheit nach ihm benannte Kost. Nach seiner Auffassung ist „die gesamte moderne Zivilisation“ durch Homosexualität, Geschlechtskrankheiten, Unfruchtbarkeit, Krebs, Legionärskrankheit, AIDS u. a. m. am Rande der Selbstzerstörung angelangt. Er äußert originelle pathophysiologische Vorstellungen: „Die eigentliche Ursache des Lungenkrebses ist jedoch in Fett- und Schleimablagerungen in den Lungenbläschen sowie im Blut und in den Kapillargefäßen zu suchen.“ „Die Diagnosemethode der östlichen Medizin (basiert) auf einem sorgfältigen Begutachten der Wangenpartie, die den Zustand der Lungen widerspiegelt.“ Solcherart festgestellte Krebstübel und alle anderen Leiden der Menschheit lassen sich z. B. „durch 50–60 % im Dampftopf gegartes Vollkorngetreide“, „(1–2 Schalen) miso- oder tamari-Bouillon mit Algentümern (Kombu oder Wakamé)“, gekochtes Gemüse, Azuki-Bohnen, „ab und zu eine kleine Portion Dörrfisch (iriko) u. ä. m. teils verhindern, teils erfolgreich behandeln, allerdings nur, wenn diese Kost jeweils 50- bis 100mal gekauft wird. Einer eingehenden Darstellung der west-östlichen Grundlagen dieser Diät und der Lebensführung folgen 16 Kapitel über verschiedene Krebsarten, ihre Entstehung, Diagnostik und Behandlung sowie ein Rezept-Menü-Teil. Das Buch unterscheidet sich wohltuend von ähnlichen Werken durch die nur angedeutete Aggressivität gegenüber der Schulmedizin und durch ein gewisses Verständnis für widerspenstige Diätapostel („Sieht ganz wie Vogelfutter aus, wann kann ich wenigstens ein Glas Milch bekommen?“). „Mögen diese Leute auch noch eine Zeitlang leben, wirklich gesund oder glücklich können sie nicht werden.“ Es betont traditionelle Werte wie Dankbarkeit, vor allem gegenüber den Vorfahren, Meditation, Naturbetrachtung und Freundlichkeit gegenüber den Mitmenschen.

Insgesamt ein ziemlich liebenswürdiges west-/östliches Diätmärchen, das seinem Erzähler wie anderen vor ihm sicher einen reichen Lohn bescheren wird und schon beschert hat.

H. Liebermeister (Neunkirchen/Saar)

Surgery for Morbid Obesity (Chirurgische Therapie der morbiden Adipositas). Von J. H. Linner. XIV, 208 Seiten mit 167 Abbildungen (Berlin, Heidelberg, New York 1984, Springer-Verlag). Preis: geb. DM 180,-; approx. US-\$ 67.20.

Das von John H. Linner unter Mitarbeit einer Reihe von Kollegen, vornehmlich aus der entsprechenden Arbeitsgruppe am Metropolitan Medical Center in Minneapolis, herausgegebene Buch über die chirurgische Therapie der morbiden Fettsucht stellt eine umfassende und praktisch gehaltene Übersicht über die verschiedenen Operationsmethoden dar, die derzeit bei extremer Adipositas weltweit Anwendung finden. Gegenüber anderen in der letzten Zeit publizierten Monographien und Symposiums-Bänden zu diesem Thema werden bei diesem Buch die praktisch-chirurgischen Aspekte in den Vordergrund gestellt. In diesem Zusammenhang ist es als positiv zu bewerten, daß die Autoren trotzdem ihre Monographie mit einer internistischen Erörterung der Definition und der Prognose der morbiden Adipositas einleiten. Dabei gehen sie von der ursprünglichen Definition von Payne und DeWind, Pionieren der chirurgischen Behandlung der Adipositas, von einer Fettsucht von über + 100 % über Normalgewicht oder mehr als + 50 kg über Normalgewicht aus. Es ist begrüßenswert, daß damit eingangs auch die Indikation für jegliche chirurgische Fettsuchs-Therapie grundsätzlich auf diese extremen Fettsuchsformen eingeschränkt wird. Abgesehen von der großen Anzahl der zu beachtenden Kontra-Indikationen kann nur bei diesen morbide-fettsüchtigen Patienten

davon ausgegangen werden, daß die (peri- und post-)operativen Komplikationen der chirurgischen Therapie der Adipositas angesichts des massiven Morbiditäts- und Mortalitätsrisikos der konservativ behandelten oder unbehandelten Fettsucht gerechtfertigt werden können.

Im Hauptteil des Buches werden die verschiedenen jejuno-ilealen Bypass-Operationen unter der Überschrift der „Malabsorptions-Techniken“ einzeln kritisch dargestellt. Eine größere praktische Bedeutung und mehr Raum in der Darstellung wird den gastrischen Operationstechniken wie Plastiken und sogenannten Verkleinerungsoperationen eingeräumt. Diese Operationstechniken werden von den Autoren eindeutig favorisiert, da sie technisch einfacher durchzuführen, komplikationsärmer und leichter wieder rückgängig zu machen sind. Auch hier werden eingehende Diskussionen zur Problematik der Langzeit-Komplikationen und -Erfolge angefügt.

Eine umfangreiche Darstellung befaßt sich des weiteren mit der Durchführung von plastischen Operationsmaßnahmen nach massiver Gewichtsreduktion. Hier wird, reichlich durch eindrucksvolles Bildmaterial illustriert, eine ganze Serie von Operationstechniken demonstriert. Wesentlich erscheinen auch die Kapitel zur Anästhesie und zur radiologischen Untersuchungstechnik bei massiver Adipositas.

Obwohl im deutschsprachigen Raum nach wie vor eine grundlegende Skepsis bezüglich der prinzipiellen Sinnträchtigkeit und der Praktikabilität der chirurgischen Therapie der Fettsucht besteht, kann das Buch immerhin als Anregung und Anleitung für interessierte Chirurgen empfohlen werden. In jedem Falle sollten – auch bei Verfügbarkeit dieses praktischen Vademecum für Adipositas-Chirurgen – Versuche zu dieser immer noch als experimentell einzuschätzenden Behandlung der massiven Fettsucht auf Zentren beschränkt bleiben, die sich in größerem Umfang schwerpunktmäßig mit den klinischen und wissenschaftlichen Grundlagen dieses Behandlungsansatzes beschäftigen.

H. Zimmermann (Düsseldorf)

Mikrobiologie pflanzlicher Lebensmittel. Von G. Müller. 388 Seiten mit 106 Abbildungen und 50 Tabellen (Darmstadt 1984, Steinkopff Verlag). Preis: geb. DM 54,-.

Die vorliegende 3. Auflage dieses Titels wurde völlig neu überarbeitet, wobei die alte Gliederung zwar beibehalten, aber durch zusätzliche Kapitel ergänzt wurde. Inhalt: Obst und Obsterzeugnisse; Gemüse und Gemüseerzeugnisse; Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse; Speisepilze; Zucker, Süßwaren, Honig; Getreide und Getreideerzeugnisse; Fette, Öle und fettreiche Lebensmittel; Gewürze; Trinkwasser; Alkoholfreie Erfrischungsgetränke; Alkoholische Getränke; Backhefe und Hefeextrakt; Kaffee, Tee, Kakao, Tabak; Nutzung von Mikroorganismen zur Gewinnung von organischen Säuren u. a. m.; Gewinnung und Verwertung von Algen und Algenprodukten. Das Literaturverzeichnis umfaßt 424 Zitate. 14 Seiten Sachwortverzeichnis erleichtern das rasche Finden von speziellen Antworten.

Es wird nicht nur der mikrobielle Verderb der Rohprodukte dargestellt, sondern auch die im Lager und bei der Be- und Verarbeitung auftretenden Schäden sowie Maßnahmen zu ihrer Vermeidung besprochen. Das Buch ist für Studenten der Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften sowie die auf diesen Gebieten Lehrenden wertvoll, es enthält viele wichtige Hinweise für Klein- und Mittelbetriebe, für die Distribution und für den Handel; es sollte dem Verbraucherberater immer zur Hand sein. – Bei der Bildwiedergabe könnte manches verbessert werden.

H. K. Frank (Karlsruhe)

Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie. Von G. Müller. 272 Seiten mit 75 Abbildungen und 38 Tabellen (Darmstadt 1984, Steinkopff Verlag). Preis: geb. DM 46,-.

Die „Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie“ sind nun in der 5. Auflage erschienen, wobei die alte, bewährte Einteilung beibehalten wurde: „Allgemeine Mikrobiologie“, „Mikrobielle Lebensmittelvergiftungen“ und „Verfahrensgrundlagen der Haltbarmachung von Lebensmitteln“. Bakterien, Pilze und Viren werden unter Berücksichtigung der modernen Nomenklatur und Systematik besprochen, es folgen das Wachstum bzw. die Vermehrung der Mikroorganismen, ihre chemische Zusammensetzung und der Stoffwechsel. Bei den Lebensmittelvergiftungen werden neben den klassischen Formen auch die Nitrosamine und die biogenen Amine sowie die wichtigsten Mykotoxine berücksichtigt. Die Verfahrensgrundlagen gliedern sich in Wärme- und Kälteanwendung, Trocknung, Bestrahlung und chemische Konservierung. Im Literaturverzeichnis (268 Zitate) werden vorzugsweise zusammenfassende, weiterführende Arbeiten berücksichtigt, weniger Spezialarbeiten, was dem „Lehrbuch“ förderlich ist.

Für Lehrer und Studenten der Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften ein wertvolles und hilfreiches Buch, das erfreulich preiswert ist. Den Lehrenden sei jedoch empfohlen, im Rahmen der Verfahrenstechnik auf die Grenzen zwischen Möglichem und bei uns vom Gesetz her Erlaubtem einzugehen. Durch diesen Hinweis soll aber der Wert dieses Buches in keiner Weise geschmälert werden.

H. K. Frank (Karlsruhe)

„Schriften zur Oecotrophologie“ im Namen d. Herausg. R. Martjenß. Heft 3: Pro und kontra Honig – Sind Aussagen zur Wirkung des Honigs „wissenschaftlich hinreichend gesichert“?

Heft 3 der „Schriften zur Oecotrophologie“ befaßt sich mit Behauptungen zur gesundheitlichen Wirkung von Honig. Im Rahmen der gegenwärtig mehr mit Gefühlsduselei als Verstand betriebenen Gesundheitswelle werden dem „Industriezucker“ gern schädliche Wirkungen zugeschrieben, die dem Honig als einem „natürlichen“ Lebensmittel fehlen sollen. Darüber hinaus werden dem Honig – übrigens schon seit alten Zeiten – besonders gesundheitsfördernde Wirkungen zugeschrieben. Die vorliegende Schrift diskutiert in objektiver Weise das Pro und Kontra von Behauptungen über Eigenschaften und Wirkungen von Honig anhand einer ausführlichen Literaturübersicht. Es kann gezeigt werden, daß sich viele dem Honig beigelegte Wirkungen mit naturwissenschaftlichen Methoden nicht nachweisen lassen und eine Reihe von Wirkungen, die aus klinischen Beobachtungen abgeleitet worden sind, nicht auf die Zufuhr per os übertragen lassen. Die ernährungsphysiologischen Wirkungen von Honig sind die eines Gemisches von Fructose und Glucose. Sonstige Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe und Aminosäuren kommen in so geringen Mengen vor, daß sie nicht relevant sind. Es ist ein großes Verdienst dieser Schrift, hier einmal klare Verhältnisse geschaffen zu haben. Die sorgfältige Literaturübersicht und die kritische Wertung ist von Nutzen für Ernährungswissenschaftler, Mediziner, Ernährungsberater und Diätassistentinnen.

K. H. Bäßler (Mainz)