

BUCHBESPRECHUNGEN

Food Chemistry, Second Edition, Revised and Expanded (Lebensmittelchemie, 2. Auflage, rev. und ergänzt). Edited by Owen R. Fennema. 1,008 pages (New York 1985, Marcel Dekker), bound, illustrated. Hardcover: \$ 95.00 (U.S. and Canada); \$ 114.00 (All other countries). Softcover: \$ 49.75 (U.S. and Canada); \$ 59.50 (All other countries).

Betrachtet man das Inhaltsverzeichnis des Buches, so könnte man glauben, es sei in ganz ähnlicher Weise aufgebaut wie das Lehrbuch von *Belitz* und *Grosch* [siehe Z. Ernährungswiss. 23:79 (1984)], fängt es doch nach einer kurzen Einleitung in die Lebensmittelchemie mit einem Kapitel über Wasser an, fährt fort mit den Kohlenhydraten, den Lipiden, den Aminosäuren, Peptiden und Proteinen, den Enzymen, den Vitaminen und Mineralstoffen, den Pigmenten und sonstigen färbenden Prinzipien, den Geschmacks- und Geruchsstoffen, den Lebensmittelzusatzstoffen sowie unerwünschten bzw. potentiell unerwünschten Bestandteilen von Lebensmitteln. Auch die nächsten Kapitel sind von der Überschrift her ganz ähnlich in beiden Lehrbüchern vorhanden: „Charakteristika von Muskelgewebe“ (also von Fleisch), dann „Charakteristika von eßbaren Flüssigkeiten tierischer Herkunft: Milch“ und „...: Eier“, woran sich ein Kapitel über „Charakteristika von eßbaren Pflanzengeweben“ anschließt. Den Abschluß des Buches bildet ein Kapitel über einprägsame Beispiele für einen Versuch zur Zusammensetzung lebensmittelchemischer Aspekte. Vertieft man sich aber ein wenig in den Inhalt des Buches, so findet man grundsätzliche Unterschiede in der Betrachtungsweise, in der Darstellungsweise. Geben *Belitz* und *Grosch* neben der Darstellung der allgemeinen Prinzipien mit einer großen Fülle von Daten einen Einblick in die Zusammensetzung einer Vielzahl von Lebensmitteln, so gehen *Fennema* bzw. seine Autoren einen etwas anderen Weg: Es wird viel mehr Grundsätzliches gebracht und viel weniger an Einzelheiten über einzelne Lebensmittel. Das heißt nicht, daß nicht auch Tabellen über die Zusammensetzung von Lebensmitteln enthalten sind; man sieht aber immer wieder das Bestreben, sich mehr dem Grundsätzlichen zuzuwenden und weniger den Einzelheiten. Insofern ist das Buch nur für ganz spezielle Dinge als Nachschlagewerk geeignet (z. B. ist eine sehr lange Tabelle über Lebensmittelzusatzstoffe und deren Funktion im Lebensmittel vorhanden). Man würde aber vergeblich nach Tabellen über die Zusammensetzung von Obst und Gemüse suchen: Das Kapitel über eßbare Pflanzen umfaßt nur 53 Seiten. Mit anderen Worten: Das einzelne Lebensmittel als solches wird – mit Ausnahme von Milch, Fleisch und Eiern – nicht so sehr eingehend behandelt, die grundsätzlichen Dinge stehen im Vordergrund. Trotzdem ist es selbstverständlich ein außerordentlich informatives Buch mit sehr klar und systematisch dargestellten Reaktionsabläufen usw.; die Lebensmitteltechnologie und ihr Einfluß auf das Lebensmittel wird immer wieder mit eingebbracht. Selbstverständlich merkt man auch, daß 22 Autoren mitgewirkt haben, die jeweils ihre Spezialgebiete abhandeln. Dies ist kein grundsätzlicher Nachteil; bei dem Umfang des Wissens zum Thema Lebensmittelchemie, wie er heute vorliegt, eher ein Vorteil. Insgesamt ein prinzipiell auch für den deutschen Leser sehr empfehlenswertes Buch, wobei natürlich daran zu denken ist, daß die Gesetzes- und Verordnungslage in den USA anders als bei uns ist.

A. Fricker (Karlsruhe)

Leitfaden für die lebensmittelrechtliche Praxis. Herausgegeben vom Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL), 2., überarbeitete Auflage 1984, 146 Seiten (Stuttgart 1984, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft), Preis: DM 24,-.

Das Büchlein versucht die wesentlichen Dinge zusammenzufassen, die ein Unternehmen, das sich mit Lebensmitteln befaßt, aus dem Lebensmittelrecht (Gesetze, Verordnungen, Leitsätze usw.) benötigt. Dies ist ein nützliches, aber auch außerordentlich schwieriges Unterfangen, denn die mit diesen Fragen zusammenhängende Materie hat einen riesigen Umfang erreicht. Die Spezialisten des BLL haben aber die notwendigen Erfahrungen und das notwendige Wissen, um die wichtigsten Dinge herauszuziehen. Das Büchlein erläutert in sogenannten „Randnoten“ wichtige Teile des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, der dazugehörigen Rechtsverordnungen (z. B. Lebensmittel-Kennzeichnungsrecht), aber auch die Bedeutung der Vorschriften der europäischen Gemeinschaften (z. B. das „berühmte“ Cassis de Dijon-Urteil). Sehr wichtig für Unternehmen ist auch die „Ermittlung der Verkehrsauffassung“ und alles, was mit der „Pflicht zur Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen – Sorgfaltspflicht“ zusammenhängt. Relativ ausführlich wird „die behördliche Lebensmittelüberwachung“ und „das richtige Verhalten bei Maßnahmen der Lebensmittelüberwachungsbehörden“ erläutert. Auch das Eichrecht wird wegen seiner Bedeutung für den Verkehr mit Lebensmitteln gestreift. Besonders nützlich für den angestrebten Zweck sind die verschiedenen Anhänge, worin u. a. alle lebensmittelrechtlichen Verordnungen aufgelistet sind, ebenso wie die Hygienevorschriften der Länder; auch die Leitsätze sind erwähnt. Auf wichtige Textsammlungen und Kommentare zum Lebensmittelrecht wird hingewiesen. Sehr informativ ist auch die vollständige Aufzählung der Überwachungsbehörden der Länder. Das Büchlein bringt mit Sicherheit dem Unternehmer in der Lebensmittelbranche eine nützliche erste Orientierung, wenn rechtliche Probleme an ihn herantreten; es kann aber den Rechtsanwalt nicht ersetzen.

A. Fricker (Karlsruhe)