

Buchbesprechungen

Farbstoffe für Lebensmittel. Zweite, bearbeitete Auflage. Herausgegeben von der Farbstoffkommission der Deutschen Forschungsgemeinschaft. 458 Seiten, 73 Abbildungen, 6 Tabellen. VCH Verlagsgesellschaft, Weinheim – Basel – Cambridge – New York, 1988) Preis: DM 250,-.

Das in Form eines Ringbuches vorgelegte Werk stellt eine Weiterentwicklung der von der Farbstoffkommission der DFG 1962 herausgegebenen Mitteilung XI dar. Die Form des Ringbuches wurde gewählt, weil dadurch ein problemloses Auswechseln einzelner Blätter jederzeit möglich ist. Bei der Entwicklung der Beurteilung verschiedener Farbstoffe ist dies auch zu erwarten.

Das Buch ist einfach aufgebaut. Nach einer kurzen Einführung werden die Grundlagen für die Anwendung des Ringbuches sowie Definitionen usw. aufgeführt. Danach folgen knappe Darstellungen über die Richtlinien zur Durchführung toxikologischer Versuche, über Mindestanforderungen für die Neuaufnahme eines Farbstoffes in das Ringbuch, ferner Farbstofflisten, verschiedene Register der Farbstoffe sowie ein Literatur- und Sachverzeichnis. Der Text ist deutsch und englisch gehalten und mit Ausnahme des Literaturverzeichnisses relativ kurz. Die einzelnen Farbstoffe sind dann in Teil 2 in jeweils gleichen Datenblättern aufgelistet. Es werden lediglich die synthetischen, nicht aber die natürlichen Farbstoffe behandelt. Hierbei sind die verschiedenen Bezeichnungen, eine kurze Beschreibung der Produktion, die chemischen Formeln, die galenische Zubereitung, Reinheitsanforderungen, Eigenschaften, Anwendung, Toxizität (akute, subakute und chronische), teratologische Daten, Mutagenitätstest sowie Metabolismus und Kinetik deutsch und englisch beschrieben. In vielen Fällen sind Spektren und Chromatogramme mitaufgeführt sowie Daten zur analytischen Kontrolle genannt.

Das Buch stellt eine außerordentlich wertvolle Informationsquelle, insbesondere für Toxikologen, Analytiker und teilweise auch für Anwender, dar. Ernährungswissenschaftler und Mediziner können mit den spärlich kommentierten Daten weniger anfangen, zumal – wie bereits erwähnt – die immer wichtiger werdenden natürlichen Farbstoffe fehlen. Der stolze Preis für das inhaltlich gar nicht so voluminöse Werk erscheint gerechtfertigt, wenn Nachlieferungen geänderter Datenblätter eingeschlossen sind.

H. Erbersdorfer (Kiel)

Wörterbuch der Ernährungswissenschaft. Von C. Leitzmann, E. Öhrig und U. Dauer. 300 Seiten (Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart). Preis: DM 78,-.

Das Buch stellt einen neuen, interessanten Ansatz im Bereich der Fachwörterlexika dar: Es bringt für etwa 2500 Fachbegriffe, hauptsächlich aus dem Bereich der Ernährungsphysiologie, die englische, französische, italienische und spanische (!) Übersetzung; es sind also fünf Sprachen gleichzeitig versammelt. Alle Stichworte in den Fremdsprachen sind jeweils in einem entsprechenden Index aufgeführt, so daß die Suche nach den Übersetzungen in die anderen Sprachen einfach ist. Neu ist auch, daß zu fast jedem Stichwort eine ganz knappe Erläuterung gegeben wird. Dies kann sehr nützlich sein, denn wer weiß zum Beispiel, daß „Dunst“ ein

Zwischenprodukt der Vermahlung von Getreide ist? So hilft das Wörterbuch dem Leser „auf manche Sprünge“, wobei natürlich nicht näher erläutert wird, was ein Ei ist. Selbstverständlich ist es außerordentlich schwierig, in der notwendigen Kürze die jeweiligen Begriffe zu erläutern; beim Durchblättern sieht man aber, daß diese schwierige Aufgabe gut gelungen ist. Insgesamt ein interessanter und wohl auch weitgehend gelungener Versuch, ein neuartiges fünfsprachiges Wörterbuch den Interessenten zu übergeben.

A. Fricker (Karlsruhe)

Sucrose. Nutritional and Safety Aspects (Rohrzucker: Aspekte der Ernährung und der Sicherheit) Herausgegeben von G. Vettorazzi und I. MacDonald. Aus der Reihe „Human Nutrition Reviews“ des „International Life Sciences Institute“. 192 Seiten (Springer-Verlag, London–Berlin–Heidelberg–New York–Paris–Tokyo, 1988) Preis: DM 65,-

„Dieser Band der Serie ist insoweit ungewöhnlich, als in ihm hauptsächlich eine Zusammenstellung der neuesten Literatur enthalten ist“: so charakterisiert I. MacDonald das Buch. Und er hat insofern recht, als von Seite 111 bis 192 ausgewählte Literaturstellen gebracht werden. Es wird aber auch von den Wissenschaftlern, die zu der Monographie beigetragen haben (13 Namen werden genannt), versucht, zu einzelnen Punkten kurze Texte mit weiterer Literatur zusammenzustellen und insbesondere Wertungen vorzunehmen. So werden nach einleitender Darstellung der Absichten des Buches und der Kriterien für die Literaturauswahl und Festlegung der Wertigkeit der Daten zuerst die chemischen und physikalischen Eigenschaften von Rohrzucker, Glucose und Fructose dargestellt. Es folgen auf 10 Seiten Produktion, Anwendung und Vorkommen von Rohrzucker; Stoffwechsel und Kinetik schließen sich an. Das nächste Kapitel ist den biochemischen Aspekten gewidmet: Wie wirkt sich Rohrzucker auf Plasmabestandteile, auf die Lipogenese, auf Zellkomponenten, auf den Mineralstoffwechsel usw. aus. Auf 30 Seiten werden die gesundheitlichen Aspekte und die der Sicherheit abgehandelt, wobei Diabetes, Fettsucht, orale und dentale Effekte, Arteriosklerose usw. sowie Toxizität, verlängerte Anwendung in ihrer Auswirkung z.B. auf die reproduktive Teratogenität zur Sprache kommen. Den Schluß bilden Bewertungen, wobei 5 Gruppen von Wissenschaftsorganisationen, die Aussagen zum Zuckerproblem gemacht haben, wie die FDA, FAO und ähnliche Organisationen, in ihren Schlußfolgerungen kurz dargestellt werden. Die eigenen Schlußfolgerungen und Empfehlungen der Autoren sind in 15 Punkten zusammengefaßt, wobei Punkt 15 zitiert werden soll: „Außer im Hinblick auf die Zusammenhänge mit Zahnskaries gibt es keine schlüssigen Beweise, daß Zucker eine Gefahr für das Volk darstellt“, wobei – wie in einigen Punkten der Zusammenstellung angedeutet – jedoch vor übermäßigem Genuss gewarnt wird.

A. Fricker (Karlsruhe)

Sensorik und Lebensmittelqualität. Band 192 der Arbeiten der DLG. 80 Seiten, zahlreiche Abbildungen und Tabellen (DLG-Verlag, Frankfurt/Main, 1988).

Das Büchlein gibt die Vorträge, die bei der ersten DLG-Sensorik-Tagung am 15. Oktober 1987 in Frankfurt gehalten wurden, wieder. Es beginnt mit „Geschmack und Genuss – die hedonische Bewertung von Nahrungsmitteln“ von K. Burdach, der einige grundsätzliche diesbezügliche Probleme darstellt. Abzulehnen ist nach Ansicht des Rezensenten der Versuch des Autors, den Begriff „flavour“ durch „schmecken“ als Summe der Sinneseindrücke, die bei der Nahrungsaufnahme entstehen, zu ersetzen. G. F. Hammer gibt Ratschläge zum „Aufbau eines qualifizierten Prüferpanels für sensorische Prüfungen“, H. Pauli berichtet über den

„Einsatz der Sensorik bei der Vorratshaltung und in der Gemeinschaftsverpflegung am Beispiel des Qualitätssicherungs-Systems der Bundeswehr“, während A. D. Hammel zum gleichen Thema auf das Beispiel eines Backwarenbetriebs und E. Kolb auf das eines Fruchtsaft- und Spirituosenbetriebs zurückgreift. Den überbetrieblichen Einsatz der Sensorik erläutert Angelika Weber am Beispiel der DLG-Qualitätsprüfung, bei der ja in sehr großem Umfang unabhängig, neutral und objektiv die Beschaffenheit verschiedener Lebensmittel, wie Milch und Milchprodukte, Brot und feine Backwaren, Fleischerzeugnisse, Feinkost und Fertiggerichte, Fruchtsaft, Spirituosen, Bier, Wein und Sekt, festgestellt und bewertet wird. Die Vorträge beleuchten wesentliche Punkte zum Thema des Buches in kurzgefaßter Darstellung.

A. Fricker (Karlsruhe)

F. Heepe, Universität Münster/Göttingen

Diätetische Indikationen

Basisdaten für die interdisziplinäre Ernährungstherapie

jetzt erhältlich

1990. XX, 506 S. Geb. DM 38,- ISBN 3-540-51200-4

Aus dem Inhalt:

1. Nährstoffe, Nährstoffbedarf, Nährstoffquellen: *Die 50 wichtigsten Nährstoffe bzw. Nährstoffgruppen von Aminosäuren bis Zink.* 2. Empfehlungen für die Ernährung des Gesunden. 3. Krankenernährung: *Über 560 spezielle diätetische Indikationen von Abetalipoproteinämie bis Zungenbrennen.* 4. Kostformen und Ernährungsweisen (inkl. künstliche Ernährung): *die 80 meist genutzten Kostformen von alkalisierender Kost bis zuckerarmer Kost.*

Die diätetischen Indikationen von F. Heepe schließen eine Lücke im bestehenden Buchangebot zur Diätetik. Es ermöglicht dem niedergelassenen Arzt gleich welcher Fachrichtung, dem Kliniker und der Diätassistentin schnellsten Informationszugriff in komprimierter Form. Genau das ist für die gezielte diätetische Empfehlung am Krankenbett und in der Sprechstunde notwendig und wesentlich. Der schnelle Zugriff wird durch den lexikalischen Aufbau der einzelnen Kapitel ermöglicht. Innerhalb der Stichworte wird auf relevante Begriffe in den anderen Kapiteln verwiesen. Mit diesem Werk steht ein praktisches Nachschlagewerk zur Verfügung, wie es z.B. beim Rezeptieren von Medikamenten schon längst verwendet wird.

Springer-Verlag
Berlin Heidelberg New York
London Paris Tokyo Hong Kong
Heidelberger Platz 3, D-1000 Berlin 33

Springer

