

Buchbesprechungen

Vitamine II. Wasserlösliche Vitamine. Von Otto Isler, Georg Brubacher, Sandro Ghisla und Bernhard Kräutler. 467 Seiten, 334 Abbildungen, 31 Tabellen (G. Thieme Verlag, Stuttgart, 1988) Preis: DM 220,-

Der Band „Vitamine II“ behandelt die wasserlöslichen Vitamine des B-Komplexes sowie das Vitamin C. Wie im ersten Band, der die fettlöslichen Vitamine behandelt, liegt der Schwerpunkt auf der Chemie der Vitamine, für die es derzeit noch kein anderes entsprechend ausführliches und zusammenfassendes Werk gibt. Beim Leser werden Grundkenntnisse in organischer Chemie vorausgesetzt. Biochemische und ernährungsphysiologische Aspekte werden nur knapp behandelt, soweit sie für das Verständnis erforderlich sind. Im wesentlichen enthalten die einzelnen Kapitel folgende Abschnitte: Biosynthese, Struktur und Stereochemie, chemische und physikochemische Eigenschaften, chemische Synthesen, Analytik, Biochemie, Metaboliten, Analoga und Antagonisten. Jedem Kapitel folgt eine ausführliche Literaturzusammenstellung zu den einzelnen Abschnitten. Das Buch ist die derzeit ausführlichste und modernste Zusammenstellung der chemischen und physikalischen Eigenschaften der Vitamine. Es ist unentbehrlich für jeden, der sich mit diesen Fragen beschäftigt und sich zeitraubendes Suchen weitverstreuter Literatur ersparen will.

K. H. Bässler (Mainz)

ILSI Human Nutrition Reviews. I. MacDonald (Ed), G. Vettorazzi, I. MacDonald (eds) **Sucrose. Nutritional and Safety Aspects.** 192 Seiten, 4 Abb. (Springer-Verlag, Berlin Heidelberg New York London Paris Tokyo Hong Kong) Preis: DM 65,-

Das Buch ist eine Synopse über Sucrose (Saccharose) in kurzen zusammenfassenden Kapiteln und behandelt vor allem ernährungsphysiologische Aspekte und Fragen der Sicherheit bei der Anwendung dieses Zuckers. Die neuesten Daten aus der Literatur sind von Spezialisten zusammengetragen und gemeinsam abgestimmt, so daß die Autoren nur in einer Liste, nicht aber bei den einzelnen Kapiteln erscheinen. Besondere Sorgfalt wurde auf die Auswahl der Literatur verwendet. So wurden nur Artikel aus Zeitschriften verwertet, die einem Begutachtungsverfahren unterliegen, ferner Übersichten, Bücher und Berichte von Expertenkomitees. Für die Beurteilung der Validität von Daten wurden rigorose Kriterien angewandt, die in der Einleitung dargestellt sind und die geeignet sind, Pseudowissenschaft von Wissenschaft zu sondern.

In den Kapiteln werden jeweils Sucrose, Glucose und Fructose behandelt, so daß abgeschätzt werden kann, in welchem Maß bestimmte Eigenschaften der Sucrose auf ihre Bausteine zurückgeführt werden können.

Zuerst werden Chemie und physikalische Eigenschaften der drei Zucker behandelt, dann Vorkommen, Gewinnung und technische Verwendung. Es folgen Verdauung, Resorption und Stoffwechsel. Unter biochemischen Aspekten werden Einflüsse auf Stoffwechselvorgänge, auf Organe und auf Plasmabestandteile besprochen. Unter Gesundheitsaspekten werden Beziehungen von Sucrose, Glu-

cose und Fructose zu Diabetes mellitus, Fettsucht, Karies, Herz- und Gefäßerkrankungen, Niere, Bluthochdruck, Wundheilung, Intestinalfunktion, Nervensystem und Verhalten untersucht. Unter Sicherheitsaspekten werden orale und parenterale Toxizität bei kurz- und langfristiger Anwendung sowie Studien zur Karzinogenität, Mutagenität und Teratogenität sowie zur Lebensdauer diskutiert. Es folgt dann eine Aufstellung mit der Auswertung von Berichten internationaler Expertengremien zu Fragen von Zusammenhängen mit Zahnkaries, Fettsucht, kardiovaskulären Erkrankungen, Diabetes, Glucosetoleranz, Krebs, Gallensteinen und Konkrementen des Urogenitaltrakts, zu Einflüssen auf das Verhalten und zu anderen gesundheitlichen Aspekten. Als Sektion II ist eine umfangreiche Bibliographie angefügt, in der der Lesser den überwiegenden Anteil signifikanter wissenschaftlicher Literatur über Sucrose finden kann.

In den Schlußfolgerungen wird in Übereinstimmung mit den Expertengremien der FDA und der British Nutrition Foundation dargelegt, daß mit Ausnahme der Karies keine der diskutierten Gesundheitsstörungen in einem direkten Zusammenhang mit dem Zuckerkonsum steht und daß es keine Hinweise dafür gibt, daß der Zuckerverbrauch in seiner gegenwärtigen Höhe eine Gefahr für die Allgemeinheit darstellt. Es wäre zu wünschen, daß diese gesicherten Erkenntnisse nun endlich auch einmal Eingang in die Verlautbarungen von Verbraucherorganisationen und Gesundheitsbehörden finden würden.

K. H. Bässler (Mainz)

Bioflavour 87. Bericht über die Fortschritte bei der internationalen Konferenz in Würzburg 1987. Herausgegeben von P. Schreier. 584 Seiten (Verlag Walter de Gruyter, Berlin, New York, 1988). Preis: DM 318,-

Unter der Federführung des Herausgebers wird in regelmäßigen Abständen eine Konferenz veranstaltet, die sich mit Aspekten des Flavour – ein unübersetzbares Wort, das kurz gesagt Geruch, Geschmack und sonstige mit Mund und Nase erfaßbare Eindrücke zusammenfaßt – beschäftigt und solche Fragen aus den verschiedensten Gesichtspunkten – im Falle des jetzigen Buches der Analyse, der Biochemie und der Biotechnologie – beleuchtet. Es ist eine ganz bestimmte Gruppe hochqualifizierter Wissenschaftler, die sich zu einem kritischen Überblick über den jeweiligen Stand der Wissenschaft auf dem Gebiet zusammenfindet. Da die Definitionen nicht klar sind, beschäftigt sich das Einleitungsreferat von F. Drawert mit dem Thema Bioflavour, wobei unter diesem Wort auch die Biotechnologie (also die biologische Transformation von Ausgangsstoffen zur De-novo-Synthese von Aromastoffen), die biologische Prozeßtechnik (also Bioreaktoren usw.), die biologische Aktivität zur Aromabildung und die Methoden zur Erfassung, zur Identifizierung und zur Kontrolle (Kapillar-Gaschromatographie, multidimensionale Gaschromatographie, Kopplung GC-MS und GC-IR usw.) verstanden werden. Drawert erläutert an einleuchtenden Beispielen einige grundsätzliche Probleme.

Der Rest des Buches ist eingeteilt in die 5 Kapitel „Analytische Techniken“, „Biochemie/Biomimetik“, „Gewebekulturen von Pflanzenzellen“, „Mikrobiologie“ und „Bioorganische Chemie/Anwendung von Enzymen“. Dabei werden neue, sehr interessante Forschungsarbeiten vorgestellt, deren Beschreibung im einzelnen aber zu weit führen würde. Für jeden, der sich mit der biochemischen Seite der geschmacks- und geruchsbildenden Stoffe, also der Aromastoffe, befaßt, sind diese Bände jeweils eine Fundgrube insbesondere auch für methodische Neuentwicklungen. Dies gilt für Analyse und Synthese, wobei die Bildung aus den Vorstufen auch als Technik zur Gewinnung größerer Mengen gebührender Raum gewährt wird.

A. Fricker (Karlsruhe)

Asthma – Ekzem – Nahrungsmittelallergie. Ein Ratgeber für Kinder und Eltern. Von Dr. Eckart Thiel unter Mitarbeit von W. Fuhrmann, G. Sommer und H. Grupp-Hagspiel.

Herr Thiel und seine Mitautorinnen haben das Büchlein in die Teile Asthma, Ekzem und Nahrungsmittelallergie gegliedert. In allen Teilen ist es dem Autor gelungen, in einer knappen, sachlichen und allgemeinverständlichen Sprache das Wesen der Erkrankungen zu beschreiben. Durch seine Art der Darstellung gelingt es ihm, dem mit diesen Krankheiten konfrontierten Leser die Angst vor ihnen zu nehmen. Neben kurzen Hinweisen auf die diagnostischen Möglichkeiten werden praktische Ratschläge zur Vorbeugung ermittelt. Zusätzlich wird der Leser grob über die Grundzüge der Therapie und die Möglichkeiten und Grenzen der Selbstbehandlung orientiert. An dieser Stelle vermisst man allerdings Hinweise über eine medikamentöse Prophylaxe des anstrengungsinduzierten Asthmas, den präventiven Charakter der inhalativen Kortikoidtherapie und die gelegentlich notwendige systematische Steroidbehandlung. Die Empfehlung, während das Asthmaanfalls etwas Kaltes zu trinken, birgt die Gefahr einer reflektorisch ausgelösten Bronchokonstriktion.

In wiederum allgemeinverständlicher Form und durch wertvolle Illustrationen unterstützt werden die Selbsthilfemöglichkeiten durch krankengymnastische Maßnahmen beschrieben. Der für den Autor selbstverständliche, rein akzessorische Charakter dieser Behandlung kann dem interessierten Leser aber entgehen. Eine besondere Betonung dieses Tatbestandes und ein Hinweis auf die Gefahr, daß durch eine solche Behandlung gelegentlich eine bronchiale Obstruktion ausgelöst oder verstärkt werden kann, wäre wertvoll, unabhängig davon, daß die Domäne der physikalischen Methoden zur Sekretmobilisation eher die dauerhaft hypersekretorischen Bronchialerkrankungen sind. Neben praktischen Hinweisen zur Hautpflege und Selbstbehandlung setzt sich der Autor kritisch mit der allergenarmen Ernährung auseinander. Seinen Ernährungsrichtlinien fügt er eine Rezeptsammlung an.

Insgesamt stellt dieses Büchlein für alle, die mit diesen Erkrankungen konfrontiert werden, eine lesenswerte Übersicht und Kurzinformation über die physiotherapeutischen Behandlungsmethoden dar.

A. Roeser (Mainz)

Gesundheitsreform. Ein kritischer Ratgeber. Von Johannes Beckmann und Helga Kuhn. 176 Seiten (Lamuv Verlag, Göttingen), Preis: DM 12,80.

Seit Jahresbeginn 1989 ist das Gesundheitsreformgesetz in Kraft. Es hat für die rund 55 Millionen Versicherten in der gesetzlichen Krankenversicherung eine Fülle von Änderungen gebracht. Leistungen wurden gestrichen (z.B. Taxifahrten zur Praxis), auf Festbeträge begrenzt (z.B. Arzneimittel, Hörhilfen, Sehhilfen) und Zuzahlungen erhöht (z.B. bei Zahnersatz und Heilmitteln). Für bestimmte Versicherte wurden die Beiträge verändert, andere können nicht mehr wie bisher der gesetzlichen Krankenversicherung beitreten.

Eine zusammenfassende, kritische und trotz der Kompliziertheit der Materie klare Darstellung der Neuerungen, die für alle Versicherten wichtig sind, fehlte bisher.

Der gerade erschienene „Ratgeber Gesundheitsreform“ füllt diese Lücke. Er ist eine nützliche Informationsquelle für alle Kassenmitglieder, die im Medizinbetrieb mit Krankenkassen, Ärzten und anderen Leistungserbringern in Kontakt kommen.

Die detaillierte Darstellung und Erläuterung der neuen Vorschriften wird ergänzt durch zahlreiche Hinweise, was beim Arzt, Zahnarzt oder Kieferorthopäden zu

beachten ist, damit die Behandlung optimal und trotzdem nicht unnötig teuer ist. Kontaktadressen, an die sich Patienten ratsuchend wenden können, runden diese Informationen ab. Seit dem GRG boomen die privaten Krankenversicherungen. Die Autoren raten zur Vorsicht beim Abschluß und geben notwendige Tips, was zu beachten ist.

Darüber hinaus beleuchten die Verfasser, beide Journalisten, die Hintergründe der Reform und decken exemplarisch Mißstände in einzelnen Gesundheitssektoren auf. Es ist daher auch für Behörden, Verbände, politische Akademien, für Partei- und Gewerkschaftsarbeit, für Studenten und alle im Gesundheitswesen Beschäftigten ein besonderes interessantes und obendrein gut lesbares Taschenbuch.

Karl-Heinz Schönbach

(Bundesverband der Betriebskrankenkassen, Essen)