

Buchbesprechungen

Bakterielle Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen

3. überarbeitete und erweiterte Auflage. 500 Seiten, 119 Tabellen. Herausgegeben von Günter Seidel und Jürgen Kiesewalter. Akademie Verlag GmbH, Berlin 1992; Preis: DM 254.–

Die wesentlich erweiterte neue Auflage befaßt sich mit den alimentären Übertragungsbedingungen bakterieller Infektionen und Intoxikationen, dem klinisch-epidemiologischen Komplex der Durchfallerkrankungen und anderer Erscheinungsformen. Prophylaxe, Kontrolle und Immunisierung ergänzen das 1. Kapitel. Die Beschreibung der Erreger bildet mit 260 Seiten den Schwerpunkt. Ergänzend werden weitere Ursachen für Lebensmittelvergiftungen kurz besprochen, wie Viren, Pilze und Mykotoxine, Parasiten, biogene Amine sowie chemische Gifte; dieses Kapitel ist ergänzt durch Tabellen für die Differentialdiagnose. Es folgen ausgewählte Materialien von der WHO und aus dem deutschsprachigen Raum zur Verhütung und Bekämpfung durch Lebensmittelübertragbarer Noxen. Die von der DGHM erarbeiteten Richt- und Warnwerte in verschiedenen Lebensmittelgruppen wären für die nächste Auflage zu berücksichtigen. Kapitel über technische Lebensmittelhygiene, Hinweise auf weiterführende Literatur (Bibliographien und Übersichtsatikel) sowie ein ausführliches Sachverzeichnis schließen das Werk ab. – Die Originalliteratur wird jeweils am Ende der einzelnen Abschnitte zitiert.

Das Buch wurde von den Herausgebern in Zusammenarbeit mit vier weiteren Fachleuten erarbeitet. Es ist eine wertvolle Hilfe für Studierende der Medizin, der Veterinärmedizin und der Ernährungswissenschaften. Es sollte in Bibliotheken von Dienststellen der Lebensmittel-Überwachung und der Lebensmittel-Wirtschaft stehen und gehört auf den Schreibtisch aller Verantwortlichen der Lebensmittelbe- und verarbeitenden Betriebe.

H.K. Frank (Ettlingen)

Haltbarmachen von Lebensmitteln – Chemische, physikalische und mikrobiologische Grundlagen der Verfahren –

Heiss, R., Eichner, K. Springer Verlag GmbH & Co., Berlin Heidelberg London New York, 1990, 2. Auflage, 263 Seiten, 150 Abbildungen, Tabellen; Format: 17.0 x 24.5 cm.
ISBN: 3-540-51522-4; Preis: DM 168.–

In der Lebensmittelkonservierung muß vielfach ein schmaler Pfad zwischen ihren erwünschten und unerwünschten Folgen eingehalten werden. Es ist daher zu begrüßen, daß bereits am Anfang (Kapitel II) ausführlich auf die chemischen Veränderungen durch die Verarbeitung eingegangen wird. Das Kapitel III, der Verpackung gewidmet, läßt erkennen, daß einer der Autoren auf diesem Gebiet besonders kompetent ist. Das Spannungsfeld Verpackungsaufwand und Haltbarkeit bzw. Umschlaggeschwindigkeit wurde sehr schön herausgearbeitet (hier würde ein etwas ausführlicherer Abschnitt zur Umweltproblematik hineinpassen). Das Kapitel IV über die mikrobiologische Gefährdung kann naturgemäß in einem Buch über ein so weit gespanntes Thema nur kurz behandelt werden. Es vermittelt aber eine gut verständliche Übersicht über die Materie. Dasselbe gilt auch für das sehr kurze Kapitel V zum Thema Konservierungsstoffe. Für die nächste Auflage wünscht man sich an dieser Stelle (oder als eigenes Kapitel?) das Thema Qualitätssicherung mit z.B. den Stichworten HACCP oder Hürdenprinzip.

Die Kapitel VI und VII über die Frischhaltung durch Kälte und Tiefgefrieren sind ausführlich und mit zahlreichen, hervorragenden Abbildungen sehr anschaulich. Die Kapitel VIII und IX Trocknung und Hitzesterilisierung lassen ebenfalls kaum Wünsche offen. Die gerade hier viel verwendeten und üblichen Begriffe wie D-Wert, F-Wert und z-Wert hätten etwas „plakativer“ deutlich gemacht und erklärt werden können. Das letzte (X) Kapitel über die Bestrahlung von Lebensmitteln gibt einen kurzen Überblick über die Methodik und die viel diskutierte Problematik dazu.

Was wünscht man sich von der zukünftigen Neuauflage eines Buches, mit dem man schon einige Zeit gearbeitet hat? Im Vorwort wird abgelehnt, weitere Verfahren wie Pökeln, Räuchern usw. aufzunehmen, „weil diese Verfahren nur eine eingeschränkte lebensmittelspezifische Anwendung fänden“. Dieses Argument überzeugt nicht (es würde auch für die Konservierungsstoffe oder die Lebensmittelbestrahlung gelten). Man sollte diese und andere (Hochdruckverfahren, Mikrowellenbehandlung usw.) in die nächste Auflage einplanen. Etwas mehr Volumen wäre bei dem Preis durchaus gerechtfertigt. Unbefriedigend ist wie in vielen vergleichbaren Werken das Sachverzeichnis. Es ist zu wenig differenziert. Man sollte hier durch Fettdruck o.ä. die wichtigeren Hinweise hervorheben. Der Text ist nicht leicht lesbar, was an den im Verhältnis zum Format recht kleinen Buchstaben, oder an der Strukturierung (Absätze, Zwischenüberschriften) liegen mag.

Trotz allem: Das Buch ist eine wertvolle Fundgrube für alle, die mit Lebensmitteln zu tun haben und ist für die Lehre hervorragend einzusetzen. Es sollte daher zumindest in jeder Fachbibliothek nicht fehlen.

H.F. Erbersdobler (Kiel)

Einführung in die Lebensmittelhygiene

Von Hans-Jürgen Sinell, Institut für Lebensmittelhygiene der FU Berlin. 3. Auflage, 230 Seiten, 18 Abbildungen und 27 Tabellen. Pareys Studientexte Nr. 21; Preis: DM 36.–

Ein bewährtes Buch in überarbeiteter und erweiterter Auflage. Neu wurde ein Abschnitt über BSE und „Parasitäre Infektionen“ eingefügt sowie die Kapitel über Salmonellen, EEC und Listeria aktualisiert. – Die alte Gliederung in „Lebensmittelhygienische Grundlagen“ mit den Organismen und den von ihnen ausgelösten Erkrankungen, „Verderb“, biotisch und abiotisch, „Haltbarmachung“ und „Grundlagen des Verbraucherschutzes“ wurde beibehalten. Es schließt sich ein gutes Verzeichnis weiterführender und zusammenfassender Literatur sowie ein ausführliches Sachverzeichnis an.

Der ursprünglich für Studierende der Veterinärmedizin konzipierte Text befaßt sich zwar vorzugsweise mit Lebensmitteln tierischer Herkunft, ist aber auch bestens geeignet für Studenten, Fachleute und Praktiker benachbarter Disziplinen wie Ernährungswissenschaften, Lebensmittelchemie und -technologie. Zum „Nachschlagen“ würde der Rezensent das preiswerte Buch auch gerne in den Lehrerbibliotheken unserer Schulen sehen, wo z.T. abenteuerliche Vorstellungen zu diesem wichtigen Thema verbreitet werden.

H.K. Frank (Ettlingen)