

in der Medizin. In seinem Referat behandelt ZÖLLNER Aspekte der „biochemischen Individualität“, geht auf die Bedeutung der Epidemiologie und Physiologie als quasi „Nachbarwissenschaften“ der Ernährungsforschung ein und hebt die Bedeutung moderner Technologien wie z.B. der Molekulargenetik hervor.

Das Buch, das Ernährungswissenschaftler wie Mediziner gleichermaßen anspricht, gibt einen komprimierten Überblick über Früherkennung und Behandlung von ernährungsbedingten Krankheiten. Es kann jedem empfohlen werden, der sich schnell über diese Thematik informieren möchte und bereit ist, für ein nur knapp hundert Seiten umfassendes Buch, den stolzen Preis von DM 177.– auszugeben.

Elke A. Trautwein (Kiel)

Römpf Chemie Lexikon, 9. Auflage

Herausgegeben von J. Falbe und M. Regnitz (Zentralredaktion: E. Hillen-Maske), Band 4–6 (M–Z), 2734 Seiten. Georg Thieme Verlag, Stuttgart, New York, 1991–1992. Preis pro Band: DM 248.– Gesamtwerk (sechs Bände) DM 1488.–

Es ist kaum zu glauben: Pünktlich, wie im August 1989 versprochen, lag Ende 1992 der komplette „Römpf“ vollständig vor. Die vorherige (8.) Auflage hatte mehr als dreimal so lange gebraucht. Man kann also noch termingerecht produzieren (möglicherweise aufgrund der modernen elektronischen Hilfen). Der 6. Band schließt das Gesamtwerk mit einem Register aller Summenformeln der Bände 1–6 sowie einem viersprachigen Wörterbuch aller wichtigen Schlagworte (Englisch, Französisch, Spanisch, Italienisch) ab.

Bei insgesamt fast 50 000 Stichworten sind die Lebensmittelchemie und die Ernährung reichlich bedacht worden. In den Bänden 4–6 findet man beispielsweise die Stichworte Mais (fast eine Spalte), Maltol, Nickel (eine Spalte über die Physiologie), PSE-Fleisch, Süßstoffe (2 1/2 Seiten), Taurin, Zuckeraustauschstoffe (über 2 Seiten). Sogar das reichlich exotische Pyridosin „als Erhitzungsindikator . . .“ ist mit Quellenangaben vertreten (das eher noch bedeutendere Furosin fehlt allerdings in Band 2).

Das Arbeiten mit dem Römpf – das hat die Praxis mit den bisherigen Bänden in den letzten zwei Jahren gezeigt – ist tatsächlich insgesamt einfacher und angenehmer geworden. Wie schon in der Rezension der ersten drei Bände vermerkt, liest sich der Text leichter als früher und man findet das wesentliche rascher. Dies läßt einen schneller und häufiger zum Römpf greifen als früher, zumal Format und Gewicht auch „handlicher“ geworden sind. Dies ist wichtig, denn es empfiehlt sich, in Zweifelsfällen immer gleich beim Römpf nachzuschlagen und langes Suchen an anderen Stellen zu vermeiden. Die Gefahr „Kleben zu bleiben“, weil man nebenbei so viele andere interessante Stichworte und Fakten findet, besteht freilich wie bisher. Dies ist jedoch einer der großen Vorzüge eines guten Nachschlagewerks.

Auch wenn, wie man hört, die Herausgeber schon wieder über die nächste Auflage nachdenken, darf man sich über das frisch vollendete Werk freuen und sollte viel damit arbeiten. Der „Römpf“ sollte in keiner ernährungs- oder lebensmittelwissenschaftlichen Abteilung fehlen.

H.F. Erbersdobler (Kiel)

Neuerscheinungen

Ernährungstherapie des Tumorpatienten, Ollenschläger, G.; Diagnostik und Therapie der Mangelernährung onkologischer Patienten während aggressiver Tumorthherapie, 1992, VI, 190 S. mit Abbildungen + 95 Tabellen, (Thieme Copythek) DM 58.–, ISBN 3 13 784901 2.

Ausgezeichnet mit dem Max-Rubner-Preis

Milchproteine, Schriftenreihe Lebensmittelchemie, Lebensmittelqualität; Herausgeber: Lebensmittelchemische Gesellschaft, Fachgruppe in der GDCh, Band 4 der Schriftenreihe; Redaktion: Prof. Dr. E.H. Reimerdes, Dr. H.-A. Mehrens, 232 S., DIN A5, DM 68.– plus Vertriebskosten und MwSt., für GDCh-Mitglieder DM 40.– plus MwSt.

Zuckeralkohole und Süßstoffe, Band 19 der Schriftenreihe Lebensmittelchemie, Lebensmittelqualität; Herausgeber: Lebensmittelchemische Gesellschaft, Redaktion: W. Schmolck, München; 1. Auflage 1992, 132 S., DIN A5, DM 54.– plus Vertriebskosten und MwSt., für GDCh-Mitglieder DM 28.– plus MwSt.