

Buchbesprechungen

Lebensmittelmikrobiologie

Von Klaus Pichhardt. 3. Auflage, 338 Seiten, 89 Abb.; Springer-Verlag, Berlin Heidelberg u.a., 1993; Preis: DM 98.–

Ein bewährter Leitfaden für die Durchführung der Kontrollen in lebensmittelbe- und verarbeitenden Betrieben, bei Kosmetikproduzenten und in der amtlichen wie privaten Überwachung erscheint in aktualisierter und erweiterter Auflage. Der straff geschriebene Text behandelt die Technik im Labor, Betriebshygiene, Hemmstoffkontrolle und Stabilitätsprüfung von Konserven sowie Sterilprodukten in Kartonverpackungen. Es schließen sich knappe Darstellungen von GMP-Richtlinien, HACCP- und Rückrufkonzept und Stichprobenplänen an. Ein eigenes Kapitel ist den kosmetischen Produkten gewidmet und, neu hinzugekommen, eine umfangreiche Sammlung von Keimzahlnormen für wichtige Produktgruppen. – Die weiterführende Literatur ist kapitelweise vor dem umfangreichen Sachverzeichnis aufgeführt, sollte aber in etlichen Fällen die neuesten Auflagen berücksichtigen.

Ein sehr hilfreiches Buch für die Praxis, das in keinem Labor fehlen dürfte, aber auch den für die Qualität Verantwortlichen gute Dienste leisten wird.

H.K. Frank (Ettlingen)

Enzymimmuntests für antimikrobiell wirksame Stoffe

Erwin Märtblauer, Darmstadt. Ferdinand Enke Verlag, Stuttgart, 1993, 230 Seiten, 106 Abb., 33 Tab. ISBN: 3-432-25461-X; <Copythek>; Preis: DM 54.–

Das Buch entstand aus der Habil.-Schr. des Autors an der Univ. München 1991. Es vermittelt theoretische und praktische Kenntnisse über enzymimmunochemische Verfahren (ELISA) zum Nachweis von Antibiotika und antibiotisch wirkenden Chemotherapeutika in Lebensmitteln. Chloramphenicol, Tetracyclin, Natamycin (Pimaricin), versch. Sulfonamide und Trimethoprim werden detailliert behandelt und die Entwicklung und Anwendung der Tests beschrieben. Die Nachweisgrenzen liegen, verglichen mit den mikrobiellen Routineverfahren, deutlich unter den gesetzlich vorgegebenen Höchstmengen, so z.B. bei einem Teststreifenverfahren für Chloramphenicol in Käserinde bei 0,1 mg/kg. – Die theoretischen Grundlagen der Antigen-Antikörperreaktion werden verständlich erläutert.

Im Anhang wird die Entwicklung eines Computerprogramms zur Auswertung kompetitiver Enzymimmunoassays dargestellt. Ein ausführliches Literaturverzeichnis und das Sachverzeichnis schließen sich an. – Das Buch ist kein „Kochbuch“; es werden Vorkenntnisse in der Handhabung von ELISA vorausgesetzt. Interessenten sind Tier- und Humanmediziner, Lebensmittelchemiker und Biologen, die sich mit der Rückstandsanalytik befassen, aber auch Ernährungswissenschaftler.

H.K. Frank (Ettlingen)

Bakterielle Zoonosen bei Tier und Mensch. Epidemiologie, Pathologie, Klinik, Diagnostik und Bekämpfung

Dedié, K., Bockemühl, J., Kühn, H., Volkmer, K-J., Weinke, Th. Mit einem Beitrag von Horst Moegle. Ferdinand Enke Verlag, Stuttgart, 1993. 437 Seiten, 124 Abb., 43 Tab. ISBN: 3-432-25061-4; Preis: DM 198.–

Das gut ausgestattete Buch wurde von Human- und Tiermedizinern verfaßt und beschreibt bei jeder Zoonose die Epidemiologie, Ökologie und Übertragungswege der Erreger, das klinische Bild und die pathologischen Befunde bei Mensch und Tieren, die Bekämpfung der Krankheit, Prophylaxe und gängige labordiagnostische Methoden. Hier interessieren besonders die durch Lebensmittel vom Tier

auf den Menschen übertragbaren Krankheiten wie Brucellose, Campylobacteriosen, enterohämorrhagische E. coli (EHEC)-Infektionen, Listeriosen, Q-Fieber, Salmonellosen und Yersiniosen. Daneben werden bei uns praktisch ausgerottete Krankheiten wie Pest, Milzbrand, Tularämie u.a., aber auch die Zeckenstich-Borellirose behandelt, die nicht nur für Entwicklungshelfer und Fernurlauber von Bedeutung ist.

Der Beschreibung der einzelnen Zoonosen schließt sich ein Glossar veterinärmedizinischer Begriffe an und eine Zusammenstellung der zoologischen Einordnung vor allem der mitteleuropäischen Tierarten, die als Reservoir und Überträger in Frage kommen und ein ausführliches Sachregister an. Die Literatur wird am Ende jedes Kapitels gebracht. – Das Buch richtet sich an Ärzte und Tierärzte, die mit der Therapie und Bekämpfung von Infektionskrankheiten zu tun haben, jedoch auch an alle im öffentlichen Gesundheits- und Veterinärwesen, in der Lebensmittelüberwachung sowie im Entwicklungsdienst Tätigen. Es gehört nach Ansicht des Referenten auch in die Bibliotheken von Fachschulen und Landwirtschafts- und Verbraucherberatungen.

H.K. Frank (Ettlingen)

Die Anständige Lust. Von Eßkultur und Tafelsitten

Herausgegeben von Ulrike Zischke, H. Ottomeyer und Susanne Bäumler. Unterstützt von der Maizena GmbH, Heilbronn. Edition Spangenberg, 1993. Preis: DM 68.– als Ausstellungskatalog im Münchner Stadtmuseum; im Buchhandel DM 98.–

ISBN: 3-89-409079-0 Ausstellungskatalog

ISBN: 3-89-409074-X Buchhandelsausgabe

Dies ist eine umfassende, kompetente, flüssig geschriebene Darstellung der Geschichte der Ernährung, besonders im Raum München, in Zusammenhang mit Essensbräuchen, Tischkultur, sozialer Differenzierung, Überfluß und Mangel, in Zusammenhang ferner mit Eßgeschirr und Küchengeschirr, mit Speiseräumen und ihrer Möblierung.

Die Informationen werden zurückgeführt bis zu den Zeiten der Jäger und Sammler, zur neolithischen Revolution, zu den Einflüssen der Kelten und Römer auf die Ursprünge Münchens, dokumentiert mit fossilen Küchen- und Speisegeräten. Es folgt ein großer zeitlicher Sprung von der Zeitenwende bis ins späte 16. Jahrhundert, wo die Funde einer Kulturschicht naher der Ratstrinkstube detailliert Auskunft geben: Münzen, Geräte und Überreste aus Keramik, Glas, Metall, Gestein, Holz, ferner Knochen und Nahrungsabfälle, alles aus der Zeit vor 1587 stammend. Dieser Siedlungsfund gewährt einen umfassenden Einblick in die Alltagskultur jener Zeit. Das Buch spiegelt weiterhin die Kultur- und Stilepochen wider, die in den folgenden 400 Jahren Ausdruck der sich ändernden Lebensbedingungen sind. Der größte Teil der nachfolgenden Kapitel befaßt sich mit Lebensweise und -gewohnheiten der Reichen und Mächtigen, dazu zählen die Herrentafel, Tranchieren und Vorlegen, Tafelfreuden am Münchner Hof, besonders im Zusammenhang mit Hochzeiten, Leichenbegängnissen, Fürstenbesuchen, Erbhuldigungen und anderen Anlässen. Weitere Kapitelübersichten sind fürstliches Schauessen, Tischordnungen, Speisekarten und Diät, Badekuren mit erlaubten und verbotenen Speisen, Service à la Française, der Tisch des Herrn, gesegnete Speisen und Symbole.

Unter der Überschrift „Das einfache Mahl“ wird eingegangen auf die Ernährung der einfachen Leute, darunter Tagelöhner, Insassen von Findel- und Siechhäusern und von Altersheimen.

Weitere Kapitel haben zum Inhalt bürgerliches Zunftessen, bürgerliche Tischgewohnheiten, diner à deux und Liebesmahl, Fressen und Prassen, die häusliche Kaffeetafel, Diplomatenessen, Service à la Russe. Ausführlich geht es um das Speisezimmer und seine Möblierung, das Gabelfrühstück, die Veränderungen der Stile im Neurokoko, im Jugendstil, in der Bauhaus-Periode, die Moderne der 50er Jahre. Schließlich geht es um Gasthäuser, um Kost und Logis, um Speisekarte und Werbung. Unter dem Stichwort „Das nicht alltägliche Essen“ wird eingegangen auf die Ernährung im Krieg und auf Reisen, den modernen Fast-Food-Imbiß. Es folgen Kapitel über Landesprodukte und Märkte in München.

Behandelt werden von den Lebensmitteln Fleisch und Zucker, Kolonialwaren, exotische Gewürze, Früchte und Gemüse, die Kartoffeln, die Nudeln, das Salz. Weiter geht es um bewußte Vorratshaltung, um Koch, Küchenpersonal, die Küche und ihre Ausstattung, die Veränderung der Ernährung durch Erfindungen und Entwicklungen in der Lebensmittelindustrie, das wachsende Interesse an vegetarischer Ernährung, Hauswirtschafts- und Kochschulen, den Siegeszug der Kochbücher, Nahrungsmittelabus, Giftfurcht und Giftproben, Abstinenz und Fasten, die Verdienste des Grafen Rumford um die Speisung der Armen, Maßnahmen der Landesherren gegen Hunger, Not, Teuerung, Hamstern und Spekulationen und die vergeblichen Versuche, die letzteren zu verhindern.

Der Katalog der behandelten Themen ist nahezu unerschöpflich. Das alles wird übersichtlich angeboten, ist reich bebildert, durch Bilder, Kommentare, Zitate und spezielle Schilderungen aufgelockert, so daß dieses umfangreiche Werk von 630 Seiten Großformat letztlich gut lesbar und die Fülle der Informationen überschaubar ist.

Diese kurze Rezension kann nicht mehr sein als ein Hinweis auf Art und Fülle des Stoffes, sie kann nur pauschal beurteilen.

So zieht sich durch dieses Buch die Geschichte der Eßkultur in Zusammenhang mit Zeitgeist, Stilperioden technischer Entwicklung, sozialer, künstlerischer und aesthetischer Dimensionen. Das Ziel aller Eßkultur ist die Befriedigung der Bedürfnisse Hunger, Appetit und Sättigung, Genusslust und Verwöhnung, Eitelkeit und Prestige, Profitstreben und humanitäres Bemühen, Gesundheit und Sicherheit, um nur die wichtigsten zu nennen.

H. Haenel (Bergholz-Rehbrücke)

Ernährungs- und Diättherapie: Indikatoren, Ernährungsprinzip, Nährstoffrelation

Gudrun Kotthoff und Barbara Haydous; 247 Seiten. Deutscher Ärzte-Verlag, Köln, 1992;
Preis: DM 74.-

Das Handbuch „Ernährungs- und Diättherapie“ gliedert sich in 6 Hauptkapitel mit den Themen Vollkost, energie- und nährstoffdefinierte Diäten, eiweißdefinierte Diäten, elektrolytdefinierte Diäten, Sonderdiäten sowie Trink- und Sondernahrung. Das Kapitel energie- und nährstoffdefinierte Diäten beinhaltet Reduktionsdiäten (11 Seiten), die Diabetesdiät (14 Seiten) sowie die Diät bei Hyperlipoproteinämien (12 Seiten). Beachtenswert ist insbesondere die Auflistung zahlreicher Sonderdiäten wie u.a. glutenfreie Diät, milcheiweißfreie Diät, laktosefreie Diät, purinarme Diät sowie dermatologische Diätformen, die alle in einem eigenen Kapitel „Sonderdiäten“ (insgesamt 35 Seiten) zusammengefaßt sind. Ein weiteres Kapitel, dem in diesem Buch breiten Raum beigemessen wird (49 Seiten), befaßt sich mit der Trink- und Sondernahrung mit ausführlichen und sehr guten Produktbeschreibungen der einzelnen Formeldiäten.

Die einzelnen Kapitel dieses Handbuchs sind so gestaltet, daß eingangs die einzelnen Diätformen bzw. die betreffenden Stoffwechselerkrankungen allgemein, manchmal etwas knapp, beschrieben werden und sich daran Indikationen der Diät, Prinzip der Ernährungstherapie, Nährstoffrelation sowie spezielle Anmerkungen zur jeweiligen Diätform anschließen. Lobenswert ist insbesondere die sehr übersichtliche Gestaltung und Aufmachung des Buches mit vielen tabellarischen und schematischen Darstellungen. Positiv fällt ebenfalls die für jede Diätform vorgenommene Auflistung und Gegenüberstellung geeigneter und ungeeigneter Lebensmittel auf. Kritisch anzumerken ist, daß wegen der oft knappen Darstellung der ernährungsphysiologischen Grundlagen bestimmte Veränderungen hinsichtlich der Nährstoffrelation überhaupt nicht erläutert werden. Zum Beispiel wird bei Vollkost und leichter Vollkost für Fett von 30–35 % der Gesamtenergie ausgegangen, bei flüssiger Kost wird ein Fettanteil von 35–40 % angegeben ohne dafür eine Erklärung zu geben. Auch erscheint der Fettanteil von 35 % für die Reduktionsdiät von 1000 bzw. 1200 kcal als zu hoch. Ebenfalls auffällig ist die manchmal etwas eigenwillige Schreibweise bestimmter Fachausdrücke. Während für Calcium schon die moderne Schreibweise mit „C“ verwendet wird, wird für die mittelkettenigen Fettsäuren der Begriff MCT anstatt der üblichen Bezeichnung MCT verwendet. Auch die Bezeichnung LKT für Fette langketiger Fettsäuren erscheint etwas eigenartig.

Im Anschluß an die 6 Hauptkapitel folgt eine Tabellenzusammenstellung sowie ein Anhang mit Literaturverzeichnis (vielleicht etwas knapp), Anschriften von Selbsthilfegruppen, Hersteller- und Bezugsquellen nachweis sowie einem Indikationsverzeichnis. Insbesondere der Tabellenteil mit 10 Tabellen u.a. über Energie-, Nährstoff-, Cholesterin-, Ballaststoff-, Jod-, Laktose- und Puringehalt einzelner Lebensmittel sowie eine Auflistung über die Häufigkeit von Lebensmittelintoleranzen liefert zusätzliche Informationen. Auch das Verzeichnis von Anschriften wichtiger Verbände und Selbsthilfegruppen stellt eine weitere Bereicherung dar. Die Auflistung von Hersteller- und Bezugsquellen von diätetischen Produkten erscheint allerdings etwas dünn, hier hätte man auf die Grüne Liste des Bundesverbandes der Diätetischen Lebensmittelindustrie verweisen sollen.

Bei diesem Handbuch handelt es sich nicht um ein Lehrbuch über klinische Ernährung, sondern vielmehr um ein praxisorientiertes Buch, das in erster Linie niedergelassenen Ärzten und Klinikern einen groben Überblick über die Durchführung wichtiger diätetischer Maßnahmen geben kann. Für Ernäh-

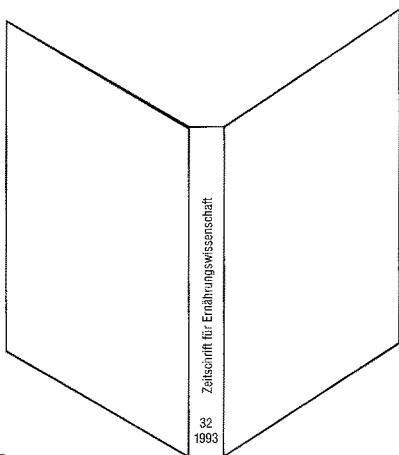
rungsberatungsfachkräfte ist das Buch wegen des fehlenden Tiefgangs der einzelnen Diättherapien eher keine zusätzliche Bereicherung. Anzumerken ist noch die Feststellung, die auch von Prof. Wolfram im Vorwort des Buches bereits angesprochen wird, daß sich der Arzt für die Vermittlung von ernährungstherapeutischen Wissen der Unterstützung entsprechend ausgebildeter Ernährungsberatungsfachkräfte bedienen sollte.

Elke A. Trautwein (Kiel)

Jetzt lieferbar:

Einbanddecken 1993

Ganzleinen mit Prägung DM 22,-; öS 171,60;
sFr 24,50 zzgl. Porto



Steinkopff Verlag Darmstadt

Bestellcoupon

Ich bestelle hiermit:

Einbanddecke(n) 1993

**Zeitschrift
für Ernährungswissenschaft**

Jg. 32 (1993)
DM 22,- zzgl. Porto

Name _____

Anschrift _____

Datum/Unterschrift _____

Bitte geben Sie Ihre Bestellung Ihrem Buchhändler
oder direkt an den Steinkopff Verlag, c/o Springer-Verlag,
Auftragsbearbeitung, Postfach 311340, D-10643 Berlin