

ANTIBIOTIKA IN DER LEBENSMITTELPRODUKTION. Herausgegeben von T. P. OWTSCHAROWA und N. M. MASLENNIKOWA, 130 Seiten, 3 Abb. und 12 Tab., VEB Fachbuchverlag Leipzig 1971. Preis: 10,80 M.

In der Monographie wird der internationale Stand der Forschung auf diesem speziellen Gebiet zusammengefaßt dargelegt, wobei eine Gliederung erfolgt in: Spezifische Wirkung der Antibiotika; Bedeutung der Antibiotika für die Konservenindustrie; Antibiotika zur Verlängerung der Lagerzeiten von Lebensmitteln; Bestimmung der Antibiotika in Lebensmitteln.

Schwerpunktmäßig wird auf die Antibiotika-Anwendung bei Fleisch und Geflügel, Milch und Milchprodukten, Frischfisch, Gemüse, Obst und Kartoffeln eingegangen, und zwar unter besonderer Berücksichtigung der Arbeiten des Allunions-Forschungsinstituts der Konservenindustrie in Moskau. Es ist zu begrüßen, daß in einem Vorwort von E. THYMIAN auf die Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes der DDR eingegangen wird, da die Anwendung von Antibiotika in der Lebensmittelindustrie der DDR zur Zeit nicht gestattet ist.

Das Buch kann empfohlen werden für Wissenschaftler und Studenten an Hochschulen und Universitäten (Bereiche Lebensmittelverarbeitung und -konservierung) sowie leitende Mitarbeiter der lebensmittelverarbeitenden Industrie.

F. BAUM

R. BOCK: AUFSCHLUSSMETHODEN DER ANORGANISCHEN UND ORGANISCHEN CHEMIE. 232 Seiten, 46 Abb., 75 Tabellen. Verlag Chemie, Weinheim/Bergstraße, 1972. Preis: 64,— DM

Im vorliegenden Buch wird erstmalig der nützliche Versuch gemacht, eine zusammenfassende Darstellung der Aufschlußverfahren zu geben.

Der Inhalt des Buches gliedert sich in:

1. Allgemeines (Definition der Begriffe Aufschließen und Lösen, Durchführung von Aufschlüssen, Gefäßmaterialien, Fehlerquellen und Blindwerte).
2. Lösen ohne chemische Reaktionen (die wichtigsten Lösungsmittel für organische Substanzen).
3. Aufschließen durch Energiezufuhr (Aufschlußreaktionen, die mittels Wärme-, Elektro- und Strahlungsenergie durchgeführt werden, Pyrolyse).
4. Lösen und Aufschließen unter Eintritt chemischer Reaktionen, aber ohne Wertigkeitsänderungen (Verfahren für anorganisches Material einschl. der Anwendung von Schmelzaufschlüssen).
5. Oxydierende Verfahren.
6. Reduzierende Verfahren.

Die beiden letzten Kapitel sind für den Praktiker die wichtigsten und bringen sowohl Anwendungen in der anorganischen als auch organischen Analyse. Besonders ausführlich werden auch solche Methoden behandelt, die, wie bei Ultramikroverbrennungen, nur sehr wenig Substanzmengen erfordern.

H. WOGGON

W. B. VAN ARSDEL, M. J. COPLEY und A. J. MARGAN: FOOD DEHYDRATION, Band 1: DRYING METHODS AND PHENOMENA. XI und 347 Seiten, 107 Abb., 39 Tab. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut, 1973. Preis: 11,— \$.

Nach einer Einleitung, die auf die Geschichte der Lebensmitteltrocknung eingeht, wird der gegenwärtige Stand in den USA dargestellt. Ein besonders interessantes Kapitel behandelt die Grundlagen der Trocknung unter Berücksichtigung der Effekte auf die Lebensmittelqualität.

Weiterhin werden die physikalischen Grundlagen und die technologischen Auswirkungen der Verhältnisse zwischen Wasser, Wasserdampf und Luft abgehandelt. Kapitel über Trocknungsverfahren einschließlich Gefriertrocknung, ökonomische Betrachtungen und Betriebsprobleme, eine Sammlung gebräuchlicher Symbole und Einheiten, Wasserbestimmungsmethoden und eine Liste der durchschnittlichen Wassergehalte verschiedener Lebensmittel runden diesen 1. Band ab.

K. HOPPE

AKTUELLE ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTLICHE PROBLEME. Herausgegeben von K. H. BÄSSLER und G. SIEBERT. Supplementa zur Zeitschrift für Ernährungswissenschaft, Band 15. 150 Seiten, 58 Abb., 34 Tab. Steinkopff Verlag, Darmstadt 1973. Preis: 60,— DM

In dieser dem 75. Geburtstag des bedeutenden Ernährungswissenschaftlers und Biochemikers KONRAD LANG gewidmeten Festschrift werden einige aktuelle ernährungswissenschaftliche Fragen, besonders der Kohlenhydrate, behandelt: Spaltung, Resorption und Verwertbarkeit von Isomaltit bei der Ratte; Beziehungen verschiedener Zucker, darunter Isomaltit und Isomaltulose, zur Karies-