

Rezensionen

Probleme um das Kochsalz. Herausgegeben von der Schweizerischen Vereinigung für Ernährung. 38 Seiten, 9 Abb., 5 Tab. Verlag: Schweizerische Vereinigung für Ernährung, Bern 1984.

Allerorten verstärkt sich das Interesse an den Folgen des in allen Industriestaaten weit über dem Bedarf liegenden Kochsalzkonsums, der in kausalem Zusammenhang mit der Häufigkeit des Bluthochdrucks gesehen wird. In den hier abgedruckten Vorträgen einer 1983 veranstalteten Tagung werden verschiedene aktuelle Fragestellungen angeschnitten: Physiologische Grundlagen des Kochsalzbedarfs, den Blutdruck beeinflussende Faktoren im Rahmen des Risikofaktorenkonzeptes, historische Aspekte in der Versorgung mit Kochsalz, die Bedeutung des Kochsalzes als Träger von Iod (zur Kropfprophylaxe) und von Fluor (zur Prävention der Karies). Der Tenor des ansprechenden Büchleins läßt sich etwa so zusammenfassen: Kochsalz ist lebenswichtig, aber man verzehrt zuviel davon. Bei der Häufigkeit der Bluthochdruckkrankheit und ihren schwerwiegenden Folgen sind vorbeugende Maßnahmen in der gesamten Bevölkerung am Platz. Eine Blutdrucksenkung um wenige mm im Bevölkerungsdurchschnitt dürfte einen entscheidenden Beitrag zu einem Rückgang der Todesfälle an kardiovaskulären Erkrankungen führen. Die zu empfehlenden Maßnahmen bestehen in der Vermeidung von Gewichtszunahmen bzw. dem Abbau von Übergewicht und dem vernünftigen Umgang mit Kochsalz und Alkohol bei ausreichender körperlicher Bewegung. Dem ist voll zuzustimmen. Wie man sich auch mit wenig Kochsalz genußvoll ernährt, wird schließlich von einer Spezialistin für Gastronomie beschrieben.

H. HAENEL

Microbial Associations and Interactions in Food. Proceedings of the 12th International IUMS — ICFMH Symposium. Herausgegeben von I. KISS, T. DEAK und K. INCZE. 470 Seiten. Akadémiai Kiadó, Budapest 1984. Preis: 535.— Ft.

Im vorliegenden Buch werden 66 Vorträge mit einer Vielzahl von Abbildungen, Tabellen und Literaturangaben wiedergegeben, die auf dem im Juli 1983 in Budapest stattgefundenen Symposium gehalten wurden. Die Plenarvorträge beschäftigen sich mit geschichtlichen Aspekten der Lebensmittelmikrobiologie (D. MOSSEL) und mikrobiologisch-ökologischen Wechselbeziehungen (B. HOBBS, T. DEAK, N. SKOVGAARD). Die weiteren Beiträge behandeln das Vorkommen pathogener Mikroorganismen in Lebensmitteln, untersuchen die Wirkungsweisen von Verderbniserregern und von nützlichen Mikroorganismen und gehen auf Probleme der Haltbarmachung von Lebensmitteln und auf methodische Fragen ein. Ein angefügtes Sachwortregister und ein Autorenverzeichnis erleichtern die Nachschlagearbeit.

In vielen Symposiumsbeiträgen kommt immer wieder zum Ausdruck, daß ein einheitliches System für quantitative und reproduzierbare Untersuchungen von großer Wichtigkeit ist.

Die relativ schnelle Veröffentlichung sichert die Aktualität der angerissenen Problemkreise und ermöglicht es, einen Überblick über die derzeitigen Untersuchungsschwerpunkte und deren bisherige Ergebnisse zu bekommen.

M. Ch. HERRMANN

Cariology today. Herausgegeben von B. GUGGENHEIM. 396 Seiten, 34 Abb., 36 Tab. Verlag S. Karger, Basel, München, Paris, London, New York, Tokyo, Sydney 1984. Preis: 164,— Sfr.; 196,— DM; 98.25 \$.

Das Buch enthält die anläßlich des Internationalen Kongresses „Cariology 1983“ zu Ehren von Professor Dr. Hans R. MÜHLEMANN von Autoren aus der Schweiz, den Niederlanden, den skandinavischen und angelsächsischen Ländern gehaltenen Vorträge. Unter den Schwerpunkten: Epidemiologie; Speichel; Ernährung; Plaque; Fluoride und Zahnschmelz; Prävention und Therapie werden jeweils 6 Beiträge zu Teilgebieten gebracht. Karies zählt gegenwärtig zu denjenigen Wissensgebieten, deren biochemisch/mikrobiologische Ursachen als weitgehend aufgeklärt gelten können. Dies betrifft zum großen Teil auch die Aspekte der Prävention, so daß eine kritisch wertende Zusammenfassung naheliegt. Diesem Anliegen wird der Band in überzeugender Weise gerecht. Die von namhaften Experten stammenden Beiträge sind bemerkenswert gut aufeinander abgestimmt. Sie vermitteln einen umfassenden und dennoch auf das Wesentliche beschränkten Überblick. Das betrifft beispielsweise die Wertung der Fluoridierung, die Entwicklungslinien von Karies sowohl in Industrieländern als auch in den Ländern der dritten Welt, ernährungsbedingte Aspekte der Zuckersubstitution und erfolgversprechende Maßnahmen der Ernährungsbeeinflussung. Neuere Richtungen zukünftiger Arbeit mit immunologischen bzw. antimikrobiellen Mitteln sind einbezogen. Nicht zuletzt machen die in gesonderten Zusammenfassungen der Diskussionen verdichteten Schlußfolgerungen das Buch zu einer informativen wie interessanten Lektüre.

A. TÄUFEL