

Lehrbuch der Lebensmittelchemie

Ein „altes“ Standardwerk in aktueller Version! Die 6. Auflage ist gründlich überarbeitet und bietet Oecotropholog/-innen in Beruf und Studium reiche lebensmitteltechnologische Nachschlagemöglichkeiten. Inhaltlich bleibt es bei der altbewährten Kapitelaufstellung: Nahrungszusammensetzung – Wasser – Proteine – Lipide – Kohlenhydrate – Vitamine – Mineralstoffe – Enzyme – Lebensmittelkonservierung – Zusatzstoffe – Rückstände in Lebensmitteln. Anschließend Kapitel zu den einzelnen Lebensmittelgruppen arbeiten Eigenschaften, Zusammensetzung und Informationen zu Verarbeitungsprozessen he-

raus. Die Kapitel über Kontaminationen (u. a. Acrylamid), Functional Food, Lebensmittelallergien sind deutlich überarbeitet bzw. neu hinzugekommen und runden das Werk ab. Alltägliche Fragen über die Gewinnung, Verarbeitung, Lagerung und Zubereitungseinflüsse oder Zusätze in Lebensmitteln werden ebenso beantwortet wie spezielle Fragestellungen über mögliche Interaktionen mit anderen Inhaltsstoffen. So vielfältig wie die Anforderungen im täglichen Berufsfeld und die Varianten im Supermarktregal, so vielfältige chemische Antwortmöglichkeiten lassen sich finden.

Die Neuauflage empfiehlt sich für alle Kolleg/innen, die ein kompaktes – aber dennoch aussagekräftiges – lebensmitteltechnologisches und lebensmittelchemisches Nachschlagewerk im Arbeitsalltag schnell zur Hand haben müssen. ■

Christiane Schäfer, Hamburg

Belitz HD, Grosch W, Schieberle P:
Lehrbuch der Lebensmittelchemie
6., vollständig überarbeitete Auflage 2008
1 119 S., 79,95 €
Springer Berlin, Heidelberg und New York
ISBN: 978-3-540-73201-3



Lebensmittelchemie

Es ist schon erstaunlich, dass ein Verlag mit dem Belitz und Grosch s. o. und dem Werk von W. Baltes gleich zwei Lehrbücher zum gleichen Gebiet herausgibt. Offensichtlich verkaufen sich aber beide Bücher gut, denn auch der Baltes ging im 24. Jahr seines Bestehens schon in die 6. Auflage.

Das Werk folgt im Aufbau dem Vorgehen in einer Vorlesung für Lebensmittelchemie. Dabei wird kein wichtiges Thema ausgelassen. So fällt positiv auf, dass sich ein kurzes Kapitel auch den Radionukliden widmet. Dieses Thema sollte man nicht verdrängen, da natürliche und künstliche Strahlenquellen uns stets begleiten.

Den ω -3-Fettsäuren hätte man ihrer medizinischen Bedeutung entsprechend breiteren Raum

geben können. Die Trans-Fettsäuren werden ausreichend erwähnt, die konjugierten Fettsäuren nur knapp. Bei der Besprechung der Umesterung fehlt noch die positionsspezifische (lipasekatalysierte) Umesterung, was bei dem schon 2007 herausgegebenen Buch allerdings verzeihlich ist.

Bei den Spurenelementen (S. 21) werden für den „Jodbedarf des Menschen“ 100–150 μg genannt. Das ist halbwegs richtig, wenn man kleine Kinder mit einbezieht, was man dann auch schreiben sollte. Für Erwachsene liegen die Werte bei 150–200 μg .

Das Sachverzeichnis und die Seitenverweise im Text könnten an einigen Stellen noch perfektioniert werden. Positiv ist zu vermerken, dass immer wieder auf

die ernährungswissenschaftlichen Aspekte eingegangen wird. Dies erscheint sinnvoll, da dieses Buch gerade bei den Studierenden der Ernährungswissenschaft/Ökotrophologie häufig Verwendung findet.

Zusammenfassend ist festzustellen, dass „der Baltes“ weiterhin die wichtigste Quelle zur schnellen Information über Themen der Lebensmittelchemie ist. Es dürfen ihm weitere erfolgreiche Auflagen gewünscht werden. ■

Prof. Helmut Erbersdobler, Kiel

Werner Baltes:
Lebensmittelchemie
6., vollständig überarbeitete Auflage 2007
497 S., 34,95 €
Springer Berlin, Heidelberg und New York
ISBN: 978-3540381815

