

## BUCHBESPRECHUNGEN

**Internationales Symposium über Methoden von Verzehrerhebungen** (Abhandlungen aus dem Bundesgesundheitsamt, Heft 12), herausgegeben von H. Rottko. XI, 136 Seiten (Köln 1976, C. Heymanns Verlag KG). Preis: kart. DM 60,-.

Wichtige Methoden über die Bestimmung des Verzehrs werden auf einer Vortragstagung in Berlin dargestellt. Die Publikation erfolgt in englischer und deutscher Sprache.

Angesichts der uneinheitlichen Beurteilung in bezug auf die Methode schlechthin ist es nützlich, daß sich Erfahrene auf diese Weise begegnen und die relevanten Methoden, die allesamt Befürworter und Ablehner haben, diskutieren. Da Erhebungen zur Feststellung der Nahrungsversorgung, des Nahrungsverbrauchs, des Lebensmittelverzehrs und der Nährstoffzufuhr bereits sehr verschiedene Ansatzpunkte haben, mehrere Aspekte berücksichtigen und sehr unterschiedlichen Zielen dienen sollen, dürfte sich die Diskussion mehr und mehr in die Richtung bewegen, welche Methoden nebeneinander eine primäre Bedeutung haben.

Das Buch enthält daher keine Ergebnisse aus vorher nicht publizierten Untersuchungen über den Verzehr von Lebensmitteln, sondern vermittelt eine Berichterstattung an Hand von Referaten über den derzeitigen Stand und verdient als solches beachtet zu werden.

W. Wirths (Dortmund)

**Enzyme Nomenclature** (Enzym-Nomenklatur). Recommendations (1972) of the International Union of Pure and Applied Chemistry and the International Union of Biochemistry. 443 Seiten (Amsterdam 1973, Elsevier). Preis: brosch. Dfl. 15,-.

Infolge der großen Fortschritte auf dem Gebiete der Enzymologie wurde eine Revision der Empfehlungen von 1964 bezüglich Enzymnomenklatur notwendig. In der vorliegenden Neuauflage wurden mehr als 900 Enzyme neu aufgenommen und einige überholte Aufnahmen in der Liste gestrichen. Lang (Bad Krozingen)

**Monitoring und Herzinfarkt.** Vergiftungen, Künstliche Beatmung. Gastrointestinale Blutungen. Supplementum 1 zu Wiederbelebung – Organersatz – Intensivmedizin (Vorträge der 1. Tagung 1969 in Hamburg). XXIV, 316 Seiten mit 115 Abbildungen und 40 Tabellen (Darmstadt 1971, Dr. Dietrich Steinkopff Verlag). Preis: brosch. DM 70,-.

Seit 1969 gibt es in der BRD eine „Arbeitsgemeinschaft für internistische Intensivtherapie“. Die beigegebene Mitgliederliste umfaßt bereits rund 400 Namen. Der vorliegende Bericht bezieht sich auf die Vorträge und Diskussionen des ersten Kongresses dieser Arbeitsgemeinschaft. Im Zusammenhang mit der Ernährung stehen höchstens die Vorträge zum Thema „Gastrointestinale Blutungen“: Endoskopie bei akuter gastrointestinaler Blutung, praktisches Vorgehen bei akuter gastrointestinaler Blutung, Magen-Darm-Blutungen bei akuten zentralnervösen Erkrankungen. Von allgemeinem Interesse ist die Auffassung, bei jeder akuten Magen-Darm-Blutung sollte die Blutungsquelle so rasch und sicher wie möglich endoskopisch festgestellt werden. Die Beurteilung des Blutverlustes ist „zur Zeit nur unbefriedigend möglich“. Konservative und chirurgische Behandlung ergänzen sich. Die Magenblutung ist eine häufige und gefährliche Komplikation des apoplektischen Infalts.

H. Glatzel (Groß-Grönau/Lübeck)

**Krankheiten verminderter Kapillarmembranpermeabilität.** Von L. Wendt-Frankfurt. 2. Auflage. XIX, 482 Seiten mit zahlreichen Abbildungen und Tabellen (Frankfurt 1973, Verlag E. Koch). Ohne Preisangabe.

Da dem Verfasser als praktisch tätigem Internisten die Voraussetzungen für eine experimentelle Forschung fehlen und er bereits vor 25 Jahren erkannt hatte, daß die Lehrmeinungen über die Pathogenese einiger wesentlicher Krankheitsbilder falsch waren, legt er jetzt auf Grund „synthetisch-theoretischer Forschung“ (d. h. Analyse der Forschungsergebnisse anderer und eigener Interpretation) seine Theorie über die Krankheiten mit verminderter Permeabilität der Basalmembran („Hypoporie“) vor. Alle diese Krankheiten beruhen nach Meinung des Verfassers auf einer EE-(Endo-Epithel-)Zellen-Insuffizienz. Ursache soll eine absolute oder relative Leistungsschwäche der EE-Zellen für den Eiweißab-, -um- und -aufbau sein. Die wesentlichen Hauptteile des Buches beschäftigen sich mit den „Hypoporopathien“, die im Gegensatz zu den Mikroangiopathien durch eine übermäßige Zufuhr physiologischer Eiweiße (Eiweißmast im Rahmen der Wohlstandsgesellschaft) verursacht werden sollen. Bei reichlicher chronischer Eiweißzufuhr würde das überschüssige Eiweiß durch die EE-Zellen der Kapillaren auf deren Basalmembran „sezerniert“ und stellt dort einen physiologischen Eiweißspeicher dar. Es resultiere bei Fortdauer der Eiweißzufuhr eine ständige Verdickung der Basalmembran mit Permeabilitätsminderung für verschiedene Substanzen. Zu den Hypoporopathien (H.) wären zu zählen: Altersdiabetes (Insulin-H.), essentielle Hypertonie (Wasser-H.), Arteriosklerose (Cholesterin-H.), Gicht (Harnsäure-H.) und Polycythämie vera (O<sub>2</sub>-H.). Von diesen Krankheitszuständen seien nur ein Viertel der Menschheit nicht bedroht, da diese über sehr hohe Eiweißabbaufunktionen verfügten. 50% der Gesamtbevölkerung habe jedoch lediglich EE-Zellen mittlerer Leistungsbreite, d. h., sie werden im Verlauf von 10–20 Jahren an H. erkranken. Daher wird eine regelmäßige Vorsorgeuntersuchung mit Bestimmung der Dicke der Basalmembran gefordert. Eine dritte Gruppe habe völlig insuffiziente EE-Zellen und erkrankt schon frühzeitig an einer der dargestellten Krankheiten. Sie sollten daher schon ab dem 20. Lebensjahr Vegetarier werden. Diese Empfehlung beruht auf den aus der Pathogenese abgeleiteten Prophylaxe- und Therapiemaßnahmen für Hypoporopathien: „Eiweißfasten“, d. h. Elimination der Eiweiße in größtmöglicher Menge aus der Nahrung, damit die Patienten sich sicher ständig unter dem Eiweißbedarfsminimum befinden. Je nach Schweregrad der Erkrankung und zur Unterstützung der Fastenkur werden regelmäßige Aderlässe und/oder Plasmaphoresen empfohlen (in der Praxis!). Kohlenhydrate und Fett werden beliebig erlaubt (höchstens vorübergehend zur Gewichtsreduktion vermindert). Die Freigabe der Kohlenhydrate gilt ausdrücklich auch für die Altersdiabetiker, da der Verfasser der Hyperglykämie keine schädlichen Folgen beimessen kann.

Auf die skizzierte Theorie bzw. deren Fehler und Widersprüche kann hier nicht im einzelnen eingegangen werden, da es bei der Fülle der Zitate und deren Interpretation den Rahmen des Referates erheblich überschreiten würde. Es bleibt zu hoffen, daß die zitierten Forscher (darunter namhafte deutsche Stoffwechselexperten) sich selbst mit dem Dargelegten kritisch auseinandersetzen. Deutlich gesagt werden muß jedoch, daß die therapeutischen Empfehlungen nicht nur zum weitaus größten Teil im Widerspruch zu den Erkenntnissen der modernen Ernährungslehre stehen, sondern zum Teil auch als gefährlich für den Patienten anzusehen sind. Die Art und Darstellung des Stoffes wird durch zahlreiche Untergliederungen, Zwischenüberschriften, Wiederholungen und Lehrbuchkapitelauszüge unübersichtlich und langatmig. Dazu gesellen sich zahlreiche Druckfehler, korrigierende oder zusätzliche Anmerkungen und ein unübersichtliches und unvollständiges Literaturverzeichnis.

Schultis (Frankfurt/M.)

**Bilanzierte Ernährung in der Therapie.** Von K. Lang-Bad Krozingen, W. Fekl-Erlangen und G. Berg-Erlangen. XI, 284 Seiten mit 148 Abbildungen und 79 Tabellen (Stuttgart 1971, Georg Thieme Verlag). Preis: kart. DM 39,80.

Vorliegendes Buch beinhaltet die am Internationalen Symposium in Nürnberg vom 10.-12. April 1970 gehaltenen 36 Vorträge. Diese erscheinen so ausgewählt, daß sie einen vollständigen Überblick über die chemisch definierten peroralen und parenteralen Ernährungsformen vermitteln. Nach hervorragenden zusammenfassenden Vorträgen über die Bedeutung der Grundstoffe in der Ernährung (Munro, Lang, Bässler, Ahnefeld) erfährt man die Zusammensetzung der chemisch definierten Diäten und ihre Wirkung, wobei besonders die Verminderung der intestinalen Mikroflora interessiert (M. Winitz u. R. F. Adams). Für bestimmte Stoffwechselerkrankungen wie für Homozystinurie und Phenylketonurie sind entsprechend zusammengesetzte Aminosäuregemische von essentieller therapeutischer Bedeutung (Cl. M. McKlean, P. Lutz und H. Bickel). Chemisch definierte Diäten, wie Biosorbin MCT und Vivonex 100, die durch ihre Schlackenarmut und gute Resorbierbarkeit die Stuhlmenge und die Bakterien wesentlich vermindern, eignen sich besonders in der Behandlung der Leberinsuffizienz durch eine Reduzierung pathogener Darmbakterien (D. Müting), von Darmkrankheiten (I. J. Pinkus et al.), von Rektovaginalfisteln (J. H. Duke jr.) und als Operationsvorbereitung (H. Bünte). Die Stoffwechselstörungen, vor allem der Fette, nach Äthanolintoxikation werden bei Ratten durch eine solche Diät wesentlich verringert. Bei der Besprechung der parenteralen Ernährung wird nicht nur auf die Theorie, sondern auch auf die Technik, z. B. des Kava-Katheders eingegangen (C. Burri), wie auch bei der enteralen auf die Technik und Erfolge der Sondenernährung. Die wichtigsten Indikationsgebiete, so die Neurochirurgie (K. Schmidt), allgemein die Intensivbehandlung (M. Halmagyi) werden aufgezeigt. Anschließend gibt eine Panel-Sitzung mit reichlichen Diskussionen Antwort auf zahlreiche Fragen der praktischen Durchführung. Bei der ungeheuren Bedeutung definierter natürlicher und synthetischer Ernährung in der Medizin erscheint das Buch besonders geeignet, den Arzt respektive Biologen in diese Probleme rasch einzuführen. H. Siedek (Wien)

**Grundzüge der Lebensmittelchemie, 3. Auflage.** Von W. Heimann, Karlsruhe. XXVII, 622 Seiten mit 23 Abbildungen und 43 Tabellen (Darmstadt 1976, Dr. Dietrich Steinkopff Verlag). Preis: Kunststoff DM 48,-.

Vier Jahre nach Erscheinen der inzwischen vergriffenen 2. Auflage liegt das Lehrbuch von W. Heimann nun in neuem äußerem Gewande broschiert vor. Der Text wurde größtenteils unverändert nachgedruckt. Die Literaturhinweise wurden um einige Titel erweitert. Das Kapitel „Die amtliche Überwachung des Lebensmittelverkehrs“ wurde dagegen – bedingt durch die neuen Rechtsvorschriften – von H. Sperlich völlig neu gefaßt. Er gibt auf 15 Seiten einen ganz ausgezeichneten Einblick in die komplizierte Materie und arbeitet die wesentlichen Änderungen sehr klar heraus. Ergänzt wird dieses Kapitel durch einige aktuelle Beispiele lebensmittelrechtlicher Gutachten und durch den Text des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetzes. Unverständlich ist, daß die durch Änderung von Rechtsvorschriften notwendigen Ergänzungen nicht in den übrigen Text des Buches eingearbeitet, sondern nur in Form einer vorangestellten Corrigenda-Liste berücksichtigt wurden.

Insgesamt vermittelt das Buch in sehr übersichtlicher Weise Grundkenntnisse über die Lebensmittelinhaltsstoffe, über Chemie und Technologie aller wichtigen Lebensmittel tierischer und pflanzlicher Herkunft und auch über die geltenden Rechtsvorschriften. Es ist deshalb ein sehr willkommenes Hilfsmittel für den lebensmittelchemischen Unterricht. H. D. Belitz (München)