

Buchbesprechungen

Nutrition: Proteins and amino acids. A. Yoshida, H. Naito, Y. Niiyama and T. Suzuki (eds) 1990. 327 pp. –ISBN 3–540–52223–9. Springer-Verlag Berlin Heidelberg New York London Paris Tokyo Hong Kong. Hardcover: DM 148,–.

The content is divided into ten sections: Preface. – Historical introduction. – Protein metabolism. – Protein and amino acid requirement. – Physiological aspects of protein and amino acids. – Nutritional aspects of food proteins. – Clinical aspects of amino acids. – Use of amino acids. – Production of amino acids.

Each section contains several contributions of Japanese workers focusing mainly on results obtained in Japan.

The book overviews the recent progress of protein and amino acid nutrition in Japan and is as such a valuable contribution to the science of nutrition. The wide research carried out in basal studies and new production technologies of importance for workers in foods, feeds and clinical medicine are extremely well treated. By reading this book one gets an excellent introduction to nutritional studies in Japan.

The book is warmly recommended.

B.O. Eggum (Tjele)

Veterinärmedizinische Lebensmittelhygiene. Herausgegeben von Karsten Fehlhaber und Paul Janetschke, Leipzig. 584 Seiten, 174 Abb., 115 Tab. Gustav Fischer Verlag, Jena-Stuttgart, 1992. Preis: DM 148,–.

Die Herausgeber haben das Buch als Lehrbuch für das veterinärmedizinische Studium konzipiert und zusammen mit neun Fachwissenschaftlern erarbeitet. Es ist jedoch auch für andere Berufsgruppen, die mit Fragen der Lebensmittelhygiene befaßt sind, ein wertvolles Nachschlagewerk.

Im allem. Teil werden die Ursachen der Gesundheitsschädigungen durch Lebensmittel tierischer Herkunft (Mikroorganismen, Parasiten und chemische Rückstände) sowie Verderb, Haltbarmachung und Hygieneregime auf 170 Seiten behandelt. Dabei werden alle Maßnahmen beginnend in der landwirtschaftlichen Produktion bis hin zum Verbraucher berücksichtigt. Der spezielle Teil befaßt sich auf 363 Seiten in den Kapiteln Fleisch, tierische Fette, Fleischwaren, Geflügel, Eier, Wild, Fische, Krebstiere, Muscheln, Milch und Konserven mit Fragen der Warenkunde, der Inhaltsstoffe, der Be- und Verarbeitung sowie der mikrobiellen und chemischen Kontaminationen. – Maßnahmen der Kontrolle und Überwachung sind leider etwas knapp dargestellt und der Rezensient vermißt bei den Lebensmittelgruppen Hinweise auf die Amtliche Sammlung § 35 LMBG. – Weiterführende Literaturangaben am Ende der Hauptkapitel, eine straffe Gliederung, die Überschneidungen weitgehend vermeidet und ein Sachregister erleichtern den Umgang mit dem empfehlenswerten Werk.

H.K. Frank (Ettlingen)

Angewandte Statistik für Naturwissenschaftler. Von J. L. Lozan. 237 Seiten (Verlag Paul Parey, Berlin und Hamburg).

Das Anliegen dieses Buches beschreibt der Autor in seinem Vorwort folgendermaßen: „Mit dieser Arbeit wird versucht, die häufigsten, in der Naturwissenschaft verwendeten Tests ohne mathematische Ableitungen anschaulich zusammenzufassen und, anhand von Beispielen, die Anwendung und den Rechengang zu erläutern. Insgesamt werden rund 50 Tests mit über 100 Beispielen behandelt. Dabei wird auf die Anwendung verschiedener Datentypen (einzelne Werte, Klassengruppen, gleiche und ungleiche Stichprobenbesetzung) und unterschiedlicher Fälle einer Testanwendung Wert gelegt. Weiterhin wird auf wichtige Aspekte zur statistischen

Auswertung und Auswahl der Tests sowie auf häufige Fehler bei der Interpretation der Ergebnisse hingewiesen. Aufgrund der Tatsache, daß alle behandelten Tests anhand der Beispiele leicht nachzuvollziehen sind, soll das vorliegende Buch den Einstieg von Nicht-Mathematikern in die Statistik wesentlich erleichtern. Zur Vertiefung einzelner Gebiete werden spezielle Fachbücher empfohlen“. Gemessen an dieser Zielsetzung darf man diesen Band der Reihe Pareys Studentexte als insgesamt gelungen ansehen. Der fast völlige Verzicht auf mathematische Ableitungen trägt mit zum geringen Umfang des Büchleins von 237 Seiten bei. Im Gegensatz zu vielen abschreckend voluminösen Lehrbüchern zur Statistik kann man dieses durchaus „in einem Rutsch“ durchlesen. Gerade ein eher am Rande mit Statistik beschäftigter Leser kann so sein Methodenspektrum erweitern und sein auf einem PC zur Verfügung stehendes Statistikprogramm besser ausnutzen. Die klare Gliederung, die innere Abgeschlossenheit der einzelnen Kapitel und vor allem die Tatsache, daß fast alle Tests und Testvarianten durch durchgerechnete Beispiele erläutert werden, machen das Buch aber als Nachschlagewerk genauso geeignet. Hierbei stören einzelne Druckfehler und Unklarheiten im Text nicht allzusehr, die in Erstaufgaben wohl unvermeidlich sind. Um bei dem knappen Buchumfang dennoch eine große Anzahl von statistischen Verfahren behandeln zu können, werden Erläuterungen nur soweit gegeben, daß der „richtige“ Test ausgewählt und eine grobe Fehldeutung des Ergebnisses vermieden werden kann. Dies verführt natürlich trotz mancher in den Text eingestreuter Warnung leicht dazu, das Buch als eine Sammlung von Rezepten aufzufassen, die „blind“ nachzuarbeiten sind. Da Angaben zur Versuchsplanung und zum Stichprobenumfang weitestgehend fehlen, könnte eine Arbeitsweise begünstigt werden, bei der erst einmal das Experiment durchgeführt und erst anschließend nachgeschaut wird, was man mit den Ergebnissen „denn nun statistisch anfangen kann“. Solange man sich dieser einschränkenden Voraussetzungen aber bewußt bleibt, hat man es mit einem sehr nützlichen Buch zu tun, das seinen Stammpflicht auf dem Schreibtisch oder neben dem PC sicherlich finden wird.

M. de Vrese (Kiel)

Vitamine und weitere Zusatzstoffe bei Mensch und Tier. Herausgegeben von G. Flachowsky, F. Schöne und A. Henning. 437 Seiten, zahlreiche Abbildungen und Tabellen (Wiss. Fachverlag Dr. Fleck, Niederkleen 1991).

Im Manuskript gedruckt, werden hiermit 84 Vorträge zugänglich gemacht, die im September 1991 auf dem dritten Symposium der gleichnamigen, von A. Hennig ins Leben gerufenen Reihe in Stadtroda bei Jena gehalten worden sind. Nur 11 davon, vorwiegend Übersichten, können allerdings eindeutig der Humanernährung zugeordnet werden. Die übrigen Vorträge geben nahezu alle Ergebnisse von Versuchen an landwirtschaftlichen Nutztieren wieder und sind auf die Vervollkommenheit der Herstellung und des Einsatzes von Futtermitteln und -regimen ausgerichtet. Das sehr breit gefächerte Vortragsprogramm ist in 7 Themenkreise untergliedert: Vitamin D; Vitamin E; B-Vitamine und Vitamin C; Antibiotica und Substanzen mit ähnlicher Wirkung; Probiotica, Enzyme und organische Säuren; Hormone und freie Themen. Der Symposiumsbericht ist nicht nur ein Spiegelbild vielfältiger Aktivitäten zur Optimierung der Tierernährung und voller Anregungen für die Tierproduktion. Die tierexperimentell gewonnenen Erkenntnisse geben sehr wohl auch mancherlei Anregung für die Bearbeitung bisher nicht gelöster Fragen der Humanernährung und nicht abgeklärter Stoffwechselmechanismen. Ein Unterschied wird allerdings deutlich: Die Tierernährung kann sich an offenkundigen Leistungsparametern orientieren, während die Humanernährung trotz zunehmender molekular- und zellbiologischer Einsichtnahmen in Wirkmechanismen von Nährstoffen hinsichtlich der Beurteilung einer ausreichenden Versorgung mit ihnen nach wie vor große Schwierigkeiten hat.

B. Gaßmann (Bergholz-Rehbrücke)

Mineralstoffe und Spurenelemente in der Ernährung der Menschen. Von P. Brätter und H.-J. Gramm (Hrsg.). 168 Seiten (Blackwell Wissenschafts-Verlag, Berlin 1991).

Das Buch ist anläßlich der Jahrestagung 1990 der Gesellschaft für Mineralstoffe und Spurenelemente entstanden und faßt die Vorträge von Wissenschaftlern aus dem Klinikum Berlin-Steglitz und dem Hahn-Meitner-Institut zusammen. Demzufolge liegt ein thematischer Schwerpunkt bei

Fragen des Spurenelementbedarfs von Personen mit möglicherweise kritischer Versorgungslage, wobei klinische Gesichtspunkte im Vordergrund stehen. Der Spurenelementstoffwechsel wird allenfalls am Rande erwähnt. Im einzelnen werden Probleme der Spurenelementversorgung von Frühgeborenen, operierten Neugeborenen und Kleinkindern, Schwangeren, stillenden Müttern und von langfristig parenteral ernährten Personen behandelt. Neben diesen breiter angelegten Übersichten werden auch spezielle Themen und eigene Forschungsbeiträge der Autoren wie etwa Zusammenhänge zwischen Zinkstatus und Immundefunktionen bei Dialysepatienten behandelt. Kaum behandelt wird der Themenkomplex Ernährung und Mineralstoffversorgung von gesunden Erwachsenen, ein entsprechendes Kapitel zeichnet sich durch einen dürftigen Informationsgehalt aus. Das zweite Schwerpunktthema betrifft die Spurenelementanalytik mit besonderer Berücksichtigung der Neutronenaktivierungsanalyse. Praktische Hinweise für die technische Versuchsdurchführung sind hier ebenso zu finden wie die Frage nach der klinischen Relevanz von Spurenelementbestimmungen und den Möglichkeiten der Qualitätskontrolle. Zusammenfassend läßt sich feststellen, daß sich dies Buch nicht nur an den Spezialisten wendet. Auswahl und Darstellung machen es für jeden – Ernährungswissenschaftler wie Mediziner – interessant, der sich einen Überblick über das behandelte Gebiet und den aktuellen Wissensstand verschaffen möchte oder selbst mit Problemen der Spurenelementanalytik konfrontiert ist. Dazu trägt nicht zuletzt die Literaturzusammenstellung, in der Arbeiten bis 1990 berücksichtigt sind, und die gute Lesbarkeit der einzelnen Beiträge bei.

M. de Vrese (Kiel)

Neuerscheinungen

(Die mit * gekennzeichneten Bücher gingen bei der Redaktion ein; eine Besprechung bleibt vorbehalten)

***Einführung in die Lebensmittelhygiene**, Sinell, H.-J., 3., überarb. u. erw. Aufl., Pareys Studententexte, Nr. 21, 1992, 230 S., Kart. DM 36,-.

***Zink**, Holtmeier HJ (Hrsg.), 1991, 213 S., Kart. DM 86,-.

***Römpp Chemie Lexikon**, Bd. 4, Falbe J., Regitz M. (Hrsg.), 9., erw. u. neubearb. Aufl., 1991, XII, 886 S., DM 248,-.

***Römpp Chemie Lexikon**, Bd. 5, Falbe J., Regitz M. (Hrsg.), 9., erw. u. neubearb. Aufl., 1992, ca. 864 S., DM 248,-.

***Ernährungstherapie des Tumorpatienten**, Ollenschläger G., Georg Thieme Verlag, 1992, VI, 190 S., DM 58,-.

***Vitamin Lexikon**, Bässler, K.-H.; Grün, E.; Loew, D.; Pietrzik, K.; Stuttgart, Gustav Fischer Verlag 1992, ca. 450 S., ca. DM 68,-.

Polyunsaturated Fatty Acids in Human Nutrition, Bracco, U.; Deckelbaum, R. J. (eds.); New York, Raven Press 1992, 256 pp., \$ 79.00.

Nutritional Anemias, Fomon, S. J.; Zlotkin, S. (eds.); Nestlé Nutrition Workshop Series, Vol. 30, New York, Raven Press 1992, 250 pp., \$ 75.00.

Textbook of Pediatric Nutrition, Suskind, R. M.; Lewinter-Suskind, L. (eds.); 2nd ed. New York, Raven Press 1992, 592 pp., \$ 150.00.

Nutrition and the Consumer, Walker, A. F.; Rolls, B. A. (ed.); Issues in Nutrition and Toxicology 1. London, Elsevier 1992, x, 310 pp., £ 70.00.

Lebensmittel-Mikrobiologie, Krämer, J.; 2., überarb. u. erw. Aufl., Stuttgart, Eugen Ulmer Verlag 1992, 336 S., DM 32,80.

Lebensmittelanalytik, Matissek, R.; Schnepel, F.-M.; Steiner, G.; Grundzüge, Methoden, Anwendungen, 2., korrig. Aufl., Berlin, Springer Verlag 1992, XIV, 440 S., DM 38,-.

Bakterielle Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen, Seidel, G.; Kiesewalter, J.; Berlin, Akademie Verlag 1992, 500 S., DM 254,-.