

Eindosen, Gefrieren, Trocknen, Bestrahlung und Antibiotica-Behandlung. Das 8. Kapitel befaßt sich mit dem Problem des Einflusses der Verpackung auf die Haltbarkeit von Lebensmitteln, das 9. Kapitel mit dem Einfluß der Lagerung. Im 10. Kapitel wird sehr ausführlich auf die Frage eingegangen, welche Veränderungen der Zusammensetzung Lebensmittel bei der Zubereitung in der Großküche zum unmittelbaren Verzehr erleiden können, im 11. Kapitel bei der Zubereitung im Haushalt. Man findet in diesen beiden Kapiteln die vorliegenden Befunde in ausführlichen Tabellen wiedergegeben. Das 12. Kapitel ist der Frage der Anreicherung von Lebensmitteln mit Mineralstoffen, Vitaminen und Aminosäuren gewidmet. Bei der Anreicherung mit Aminosäuren findet man auch einige ernährungsphysiologische Angaben. Im 13. Kapitel werden kurz die Faktoren diskutiert, welche den Nährwert von Lebensmitteln für den Gesunden beeinflussen können: Hitzebehandlung, Aminosäureimbilanz, Energiegehalt, Rohfasergehalt, Partikelchengröße, Art und Eigenschaften des Fettes, Mineralstoffe, Vitamine und Strahlenwirkungen. — Jedes Kapitel ist von einem hervorragenden speziellen Sachkenner verfaßt. Das Buch gibt einen ausgezeichneten Überblick über das ganze Gebiet, wobei die Veränderungen der Zusammensetzung im Vordergrund stehen. Die ernährungsphysiologischen Probleme werden wesentlich kürzer und summarischer behandelt. Das Buch ist sicherlich für jeden Lebensmittelchemiker und Lebensmittelingenieur von großem Wert. Auch der Ernährungsphysiologe und Arzt wird froh sein, eine so vollständige Zusammenfassung dieser für die Volksernährung so wichtigen Fragen in Händen zu haben. K. LANG (Mainz)

## Zur Besprechung eingegangene Bücher

E. W. BENJAMIN-New York, J. M. GWIN-St. Louis, F. L. FABER-Washington, W. D. TERMOHLEN-Tennessee: **Marketing Poultry Products**, 5th Edition. XI, 327 Seiten mit 82 Abbildungen und einigen Tabellen (New York 1960, John Wiley & Sons),

Preis: geb. \$ 7,75.

L. E. HOLT jr., P. GYÖRGY, E. L. PRATT, S. E. SNYDERMANN, W. M. WALLACE: **Protein and Amino Acid Requirements in Early Life**. VII, 63 Seiten mit 16 Abbildungen und 11 Tabellen (New York 1960, New York University Press). Preis: geb. \$ 1.00.

H. KAPP-Basel und J. C. SOMOGYI-Rüschlikon (Herausgeber): **Vollwertige Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung** (Bibliotheca Nutritio et Dieta, Fasc. 2, VI, 193 Seiten mit 18 Abbildungen (Basel 1961, S. Karger Verlag) Preis: brosch. DM 34.—

## Berichtigung

zu den Buchbesprechungen

H. D. CREMER-Gießen:

Die Bedeutung der Dextrose in der Prophylaxe und Therapie.

Z. Ernährungswiss. 1, 230 (1960).

H. D. CREMER, Gießen:

Fett und Eiweiß in der Ernährung des gesunden und kranken Menschen.

Z. Ernährungswiss. 1, 231 (1960).

Wie dem aufmerksamen Leser sicher nicht entgangen sein wird, sind infolge eines dauerlichen technischen Versehens die zu den jeweiligen Titeln gehörenden kurzen Rezensionstexte miteinander vertauscht worden. Der Rezensionstext zum Titel auf Seite 230 gehört auf Seite 231, der zum Titel auf Seite 231 gebrachte gehört auf Seite 230.

Für die Schriftleitung verantwortlich: Prof. Dr. K. Lang, Direktor des Physiol.-chem. Instituts der Universität Mainz — Anzeigenverwaltung: Dr. Karl Niedermeyer, Frankfurt/M.-West, Georg-Speyer-Str. 76 Verlag: Dr. Dietrich Steinkopff Verlag, Darmstadt, Holzhofallee 35 — Druck: L. C. Wittich, Darmstadt