

## NEUE LITERATUR FÜR DIE LEBENSMITTELWISSENSCHAFT - MIT DEM SPEZIALKAPITEL „SÜßWAREN UND HONIG“



Handbuch für Lebensmittelchemiker Lebensmittel – Bedarfsgegenstände – Kosmetika – Futtermittel Frede, Wolfgang (Hrsg.) 3., vollst. überarb. Aufl., 2010, 1222 S. 34 Abb., Geb.ISBN: 978-3-642-01684-4

In seiner im Januar 2010 erschienenen, dritten Auflage wandelt sich das „Taschenbuch für Lebensmittelchemiker“ zum ausgewachsenen „Handbuch für Lebensmittelchemiker“. Wie bereits in der vorigen Auflage umspannt dieses Werk das vielseitige Aufgabenspektrum eines Lebensmittelchemikers, der seine Kompetenzen sowohl im Bereich der Lebensmittel, kosmetischen Mittel und Bedarfsgegenstände sowie im Futtermittelbereich hat. Sein Wissen setzt sich aus analytischem Sachverstand und einzigartigem Rechtswissen zusammen, so dass analytische Befunde unmittelbar in einem rechtlichen Kontext beurteilt werden können. Es wirkten viele erfahrene Autoren aus der Lebensmittelkontrolle, der Industrie, der Forschung und Lehre, von frei-beruflicher Seite und Verwaltung mit.

Das Buch gliedert sich in die folgenden Bereiche: Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz; Akkreditierung und spezielle Untersuchungsverfahren; Stoffe in Lebensmitteln; Lebensmittelwarengruppen; Kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände und Futtermittel sowie Nachbarwissenschaften. Es wurden auch aktuelle Themen wie z.B. Nanotechnologie oder auch Biotoxine und herstellungsbedingte Kontaminanten. Auch die Beiträge zur Qualitätssicherung wurden vertieft um die Grundsätze der Validierung und der Messunsicherheit.

Für Studenten und Berufsanfänger sowie für alle Praktiker, sei es in der Lebensmittelforschung und -herstellung, in Kontrollbehörden oder als Gutachter und Berater, die in diesem komplexen Bereich tätig sind, ist das Handbuch eine gute Einführung sowie

eine wichtige Informationsquelle. Gleichzeitig ist es ein Nachschlagewerk und vermittelt auch Fachleuten angrenzender Bereiche, wie z.B. Tiermedizinern, Ernährungswissenschaftlern, Apothekern und Technologen, sowie interessierten Laien wertvolle Informationen über das weit in das allgemeine Bewusstsein gerückte Gebiet der Lebensmittelchemie und Lebensmittelkontrolle.

Das Kapitel "**Süßwaren und Honig**" wurde in bewährter Zusammenarbeit von LCI und IQ.Köln (Institut für Qualitätsförderung in der Süßwarenwirtschaft e.V.) von Prof. Dr. Reinhard Matissek, Frau Katrin Janßen (beide LCI) und Herrn Hans Günter Burkhardt (IQ.Köln) erarbeitet. Hier ist ein ausführlicher Leitfaden zur rechtlichen Einordnung und Beurteilung vieler auf dem nationalen und europäischen Markt relevanter Süßwaren bzw. Honig dargelegt. Neu hinzugekommen sind schematische Darstellungen von Herstellungsprozessen einiger Süßwarenprodukte. Außerdem wird auf wesentliche Aspekte der Qualitätssicherung von Süßwaren und Honig, wie beispielsweise analytische Verfahren zur qualitativen und quantitativen Beurteilung von Süßwaren, detailliert eingegangen.

*SÜSSWAREN (2010) Heft 6*