

Taschenbuch für Lebensmittelchemiker – NEU



Taschenbuch für Lebensmittelchemiker – W. Frede (Hrsg.)
2006 2. Aufl., etwa 1.160 S. m. 34 Abb., gebunden.
Springer-Lehrbuch, ISBN 3-540-28198-3

Lebensmittelchemiker gelten als wissenschaftlich ausgebildete Experten mit einem sehr vielfältigen Aufgaben- und Kompetenzspektrum. Sie führen Kontrollen in der gesamten Lebensmittelkette durch, analysieren komplizierte Matrices und können mit ihrem für Naturwissenschaftler einzigartigen Rechtswissen Befunde unmittelbar in einem rechtlichen Kontext beurteilen.

Die aktuellen europäischen und nationalen Entwicklungen im gesundheitlichen Verbraucherschutz, so beispielsweise die Ablösung des in Deutschland seit 1975 geltenden und rechtlich laufend angepassten Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzes (LMBG) durch die EG-Basisverordnung und ergänzend 2005 durch das nationale Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFBG), machte eine Neuauflage des Taschenbuchs für Lebensmittelchemiker erforderlich. Die zweite Auflage dieses nunmehr einbändigen Taschenbuchs bietet in knapper, übersichtlicher Darstellung die Grundlagen für die Kontrolle und Beurteilung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetika und Futtermitteln. Die Neuauflage wurde komplett überarbeitet und um Einblicke in Nachbardisziplinen und Nachbarländer (Österreich und Schweiz) erweitert.

Besonders hervorzuheben sind auch die Beiträge zur Qualitätssicherung (QS). QS muss in allen Phasen der Lebensmittelkette von der Planung und Produktion bis zur Abgabe an den Verbraucher praktiziert werden. Sie umfasst hier die Bereiche der Kontrolle von Betrieben und Prozessen, Entnahmen und Untersuchungen von Proben. Die Auswahl und Summe der einzelnen Facetten, die von den Autoren beispielhaft beschrieben werden, spiegelt ein Gesamtbild umfassender QS wider.

Für Studenten und Berufsanfänger sowie für alle Praktiker, sei es in der Lebensmittel-forschung und -herstellung, in Kontrollbehörden oder als Gutachter und Berater, die in diesem komplexen Bereich tätig sind, ist das Taschenbuch 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 brisante, weit in das allgemeine Bewusstsein gerückte Gebiet der Lebensmittelchemie und Lebensmittelkontrolle.

So vielfältig wie die Sachverständigen aus unterschiedlichen Disziplinen im gesundheitlichen Verbraucherschutz ist auch die Gesamtkompetenz aller Autoren. An dem Taschenbuch wirkten Autoren aus der Lebensmittelkontrolle, der Industrie, der Forschung und Lehre, von freiberuflicher Seite und Verwaltung mit. **Das Kapitel „Süßwaren und Honig“ wurde in Zusammenarbeit von LCI und IQ.Köln (Institut für Qualitätsförderung in der Süßwarenwirtschaft) von Prof. Dr. Reinhard Matissek (LCI) und Hans-Günther 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. Außerdem wird auf wesentliche Aspekte der Qualitätssicherung von Süßwaren und Honig, wie beispielsweise analytische Verfahren zur qualitativen Beurteilung von Süßwaren, detailliert eingegangen.

SÜSSWAREN (2006) Heft 7-8