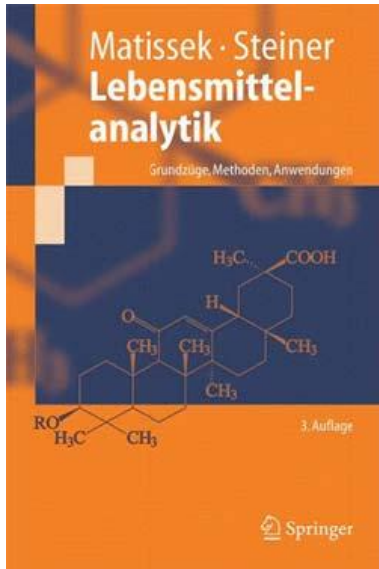


Lebensmittelanalytik – Was ist das? Wie geht das?

Vorstellung eines neuen Lehrbuchs



Lebensmittelanalytik – Reinhard Matissek, Gabriele Steiner
2005 3. Aufl., vollständig überarbeitet und ergänzt. Brosch.
Springer-Lehrbuch, ISBN 3-540-62513-5

Die Lebensmittelanalytik bildet als angewandte Wissenschaft die Basis zur Untersuchung und Beurteilung von Qualität und Sicherheit der Lebensmittel. Doch wie sieht das in der Praxis aus: Wie untersucht man zum Beispiel die Zusammensetzung eines Fettes? Wie ermittelt man den Gehalt an verschiedenen Kohlenhydraten? Kurzum, was wird wie, warum und worauf untersucht?

Das im Dezember 2005 in dritter Auflage im Springer-Verlag neu erschienene Lehrbuch „Lebensmittelanalytik – Grundzüge, Methoden, Anwendungen“ von Reinhard Matissek, LCI Lebensmittelchemisches Institut Köln/Technische Universität Berlin, und Gabriele Steiner, CVUA Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart, beschreibt grundlegende und fortgeschrittene Untersuchungsmethoden für einen großen Querschnitt verschiedener Lebensmittel. Auf 440 Seiten werden zahlreiche Anwendungsbeispiele zur Ermittlung der Hauptbestandteile, relevanter Minorbestandteile/Inhaltsstoffe sowie verschiedener Zusatzstoffe und Kontaminanten behandelt.

Den heutigen Analytikerinnen und Analytikern stehen vielfältige Methoden und nach verschiedenen Analysenprinzipien entwickelte Instrumente als Werkzeuge für die Gewinnung qualitativer und quantitativer Informationen über stoffliche Systeme zur Verfügung. Die Tendenz ist aufgrund von technischen Fortschritten, Innovationen und Entdeckungen weiter steigend. Überblick und Auswahl des „richtigen“ Verfahrens werden dadurch aber nicht gerade erleichtert, insbesondere nicht für Einsteiger. Erklärtes Ziel des Buches ist es daher, Methodik und Strategie im Bereich der Lebensmittelanalytik verständlich und praxisnah zu vermitteln. Das dazu entwickelte Konzept beruht auf einer übersichtlichen Gliederung, klaren verständlichen Anweisungen zur Durchführung der Analysenvorschriften mit praktischen Tipps und Tricks, prägnanter Darstellung des Analysenprinzips und der zugrunde liegenden Reaktion, leicht nachvollziehbaren Angaben zur Auswertung der Ergebnisse mit Hinweisen zum chemisch-analytischen Hintergrund, Verweisen auf weiterführende Literatur zum vertiefenden Studium sowie zusätzlichen Basisinformationen zu den eingesetzten instrumentellen Analysenverfahren.

Nichts ist für den Analytiker wichtiger, als zu wissen, warum man was, wann und wie untersucht – und was das Ergebnis bedeutet.