

Boekbesprekingen

Osborne, D. R. en P. Voogt: The analysis of nutrients in food. Series Food science and technology. Uitg. Academic Press. Londen 1978. Prijs: £ 10.50. 250 blz.

De inhoud van dit boek omvat wat meer dan de titel aangeeft. Naast een 'kookboek' voor de bepaling van de meeste belangrijke macro- en micronutriënten in voedingsmiddelen bevat het nl. ook een overzicht van de chemische eigenschappen en fysiologische rol van deze nutriënten, de algemene principes en problemen van voedingsmiddelenanalyse en een bespreking van de verschillen in aanbevolen hoeveelheden van voedingsstoffen in verschillende landen. Ook omvat het een summier Europees-Amerikaanse voedingsmiddelentabel.

In het tweede gedeelte van het boek volgt dan de gedetailleerde beschrijving van diverse bepalingsmethoden voor eiwit, koolhydraten, lipiden, vocht, anorganische bestanddelen en vitamines. Hierbij worden moderne methoden zoals gaschromatografie en hoge druk-vloeistofchromatografie niet geschuwd. Het geheel is overvloedig voorzien van figuren, diagrammen en tabellen.

Beoordeling

Het boekje is compact, maar zeer overzichtelijk opgezet. In 251 bladzijden levert het niet alleen complete voorschriften voor de bepaling van de meeste belangrijke voedingsstoffen, maar ook een handig stuk achtergrondinformatie op het gebied van de voedingsleer. Het beperkte aantal bepalingen dat recensent uit eigen ervaring kent, wordt er goed in beschreven. Een klein manco is wel dat een methode voor cholesterol ontbreekt; ook is de behandeling van 'dietary fibre' (voedingsvezel) wat verouderd.

Al met al vormt het boek echter een handige vraagbaak voor degenen in industrie, universiteit en hoger beroepsonderwijs die voedingsmiddelen-analyses willen uitvoeren of laten uitvoeren.

M. B. Katan

Pichert, H.: Haushalttechnik. Uni-Taschenbücher 679. Verlag Eugen Ulmer. Stuttgart 1978. Prijs: 26.80 DM. 351 blz.

Leer- en studieboeken betreffende de in Europa gebruikelijke huishoudelijke apparatuur zijn zeldzaam. De tot nu toe bekende boeken zijn meestal van Amerikaanse schrijvers en daardoor slecht bruikbaar als studieboek in Nederland, gezien de fundamentele verschillen in apparatuur van resp. Amerikaans en Europees fabrikaat. Het boek van PICHERT zal daarom voor velen die betrokken zijn bij onderwijs in huishoudkunde en consumentenonderwijs of voorlichting, een nuttig naslagwerk zijn. Gebruik als studieboek door studenten zal veelal problemen opleveren door de vergaande technisch-natuurwetenschappelijke opzet. Na een uitvoerige omschrijving van de voor huishoudelijke apparatuur kenmerkende technische en natuurwetenschappelijke begrippen en methoden, wordt per hoofdstuk een uitvoerige beschrijving van technische specificatie en werking van de afzonderlijke typen apparatuur gegeven.

Een belangrijk bezwaar van de door PICHERT gekozen benaderingswijze is m.i. dat hij het accent legt op de fysische kenmerken van de apparaten en nauwelijks toekomt aan een 'vertaling' van deze fysische eigenschappen in gebruikswaarde en gebruiksmogelijkheden. Zijn benadering is niet vanuit een analyse van huishoudelijke functies maar vanuit de technische uitvoering van bestaande apparatuur. Hierdoor geeft het boek weinig directe aan-

knopingspunten voor bijvoorbeeld consumentenvoorlichting.

Nog een kritische kanttekening zou ik willen plaatsen vanwege het feit dat niet voor alle soorten apparatuur een volledige beschrijving wordt gegeven van de meest voorkomende uitvoeringswijzen die principieel kunnen verschillen bij de diverse op de markt zijnde producten.

Het boek is een nuttig naslagwerk voor leerkrachten huishoudkunde (verzorgingstechnologie), voor ontwerpers van huishoudelijke apparatuur en voor personen betrokken bij het beproeven van deze apparatuur in laboratoria t.b.v. keuring en consumentenvoorlichting. Het zou ook goed te gebruiken zijn bij onderwijs in het vakgebied natuurkunde, zeker daar waar het nuttig kan zijn dit vakgebied te integreren in toegepaste wetenschappen zoals bijvoorbeeld wederom huishoudkunde of consumentenonderwijs.

F. A. Bosma

Pariser, E. R., M. B. Wallerstein, C. J. Corkery and N. L. Brown: Fish protein concentrate: panacea for protein malnutrition? Uitg. M.I.T. Press. Londen 1978. Prijs: £ 12.25. 296 blz.

In de jaren '60 is in veel landen, waaronder Nederland, gewerkt aan de ontwikkeling van vis-eiwitconcentraten (Eng.: Fish Protein Concentrates = FPC). Hieronder wordt gewoonlijk verstaan de door extractie met organische oplosmiddelen gezuiverde poedervormige eiwitrijke preparaten, bereid uit vis waarin het grootste deel van de oorspronkelijk in de grondstof aanwezige vetachtige stoffen ontbreekt. Dit geldt ook voor gratenbestanddelen die tijdens de procesvoering kunnen zijn verwijderd.

De schrijvers geven een historisch overzicht van het verloop van de belangrijkste FPC-projecten, waarbij de Amerikaanse en Canadese inspanningen op dit terrein begrijpelijkerwijze de meeste aandacht krijgen. Noch voor voedingskundigen noch voor technologiërs is het interessant te lezen hoe moeizaam er in de V.S. een overheidsbeleid op het beleid van FPC tot stand is gekomen en hoe hierop door het bedrijfsleven werd gereageerd. De voornaamste reden hiervan is wel dat de 'FPC business' uiteindelijk niet van de grond is gekomen en dat een verslag hierover slechts melding kan maken van een aaneenschakeling van mislukkingen en teleurstellingen. De eiwitrijke visconcentraten bleken vooral te duur te zijn, maar ook afgezien van de prijs kon er slechts incidenteel een goede toepassingsmogelijkheid gevonden worden. De uitstekende eiwitvoedingswaarde bleek als enige positieve eigenschap een onvoldoende basis te vormen voor de ontwikkeling van een markt, zelfs in de ontwikkelingslanden. Van de FPC-activiteiten in andere landen wordt in dit boek op beknopte wijze verslag gedaan. Er wordt een lange reeks van goed bedoelde ontwikkelingsprojecten genoemd, die veelal waren gebaseerd op de stelling dat een onbeperkt houdbaar neutraal voedingspreparaat uit vis met een even hoge eiwitkwaliteit als de grondstof, zichzelf moeiteloos zou verkopen. Het Zweedse Astra-concern is het verst gekomen en heeft zich enige tijd met de commerciële productie van 'feed-grade' FPC beziggehouden. Daarnaast werd 'food-grade' FPC geproduceerd dat geruime tijd via hulpprogramma's in ontwikkelingslanden werd afgezet. De activiteiten in Nederland worden op correcte wijze op één pagina samengevat.

Voor wie de in de titel gestelde vraag positief zou menen te moeten beantwoorden, zal dit boek een openbaring zijn. Zij die inmiddels tot het inzicht zijn gekomen dat eiwitconcentraten, of die nu uit vis of uit andere grondstoffen zijn bereid, slechts een bescheiden rol