

REFERENCES

- DAVIS, B. J.: Disc electrophoresis II. — *Ann. N. Y. Acad. Sci.* **121** : 404—427, 1964.
- GAHAN, P. B., MAPLE, A. J.: The behaviour of lysosome like particles during cell differentiation. — *J. exp. Bot.* **17** : 151—155, 1966.
- HUFFAKER, R. C., PETERSON, L. W.: Protein turnover in plants and possible means of its regulation. — *Annu. Rev. Plant Physiol.* **25** : 363—392, 1974.
- LOWRY, O. H., ROSEBROUGH, N. J., FARR, A. L., RANDALL, R. J.: Protein measurement with folin phenol reagent. — *J. biol. Chem.* **193** : 265—275, 1951.
- MURASHIGE, T., SKOOG, F.: A revised medium for rapid growth and bioassays with tobacco tissue culture. — *Physiol. Plant.* **15** : 473—479, 1962.
- SCANDALIOS, J. G.: Isoenzymes in development and differentiation. — *Annu. Rev. Plant Physiol.* **25** : 225—258, 1974.
- SCANDALIOS, J. G., SORENSON, J. C.: Isoenzymes in plant tissue culture. — In: REINERT, J., BAJAJ, Y. P. S. (ed.): *Applied and Fundamental Aspects of Plant Cell, Tissue and Organ Culture*. Pp. 719—730. Springer Verlag, Berlin—Heidelberg—New York 1977.
- WARDROP, A. B.: Cellular differentiation in xylem. — In: COTE, W. A., JR. (ed.): *Cellular Ultrastructure of Woody Plants*. Pp. 61—97. Syracuse University Press, Syracuse 1965.

Fig. 1 at the end of the issue.

BOOK REVIEW

BELITZ, H.-D., GROSCH, W.: *LEHRBUCH DER LEBENSMITTELCHEMIE*. — Springer Verlag, Berlin—Heidelberg—New York 1982. 880 pp. Gebunden DM 124.— ; cca US \$ 49.60.

Die Autoren dieses Buches, Prof. Dr. H.-D. Belitz, Leiter des Instituts für Lebensmittelchemie der Technischen Universität München und Prof. Dr. W. Grosch, stellvertretender Direktor der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie München, behandeln in ihrem Werk das Gesamtgebiet der Lebensmittelchemie. Sie konnten sich dabei auf ihre Vorlesungen an der Technischen Universität München stützen. Die physikalischen und chemischen Eigenschaften von Lebensmittelinhaltsstoffen und Lebensmitteln werden ausführlich behandelt, wobei insbesondere Zusammenhänge zwischen Struktur und Eigenschaften deutlich gemacht werden. Da die Lebensmittelchemie stofflich und methodisch ein sehr weites Feld abzudecken hat, muss sie in ganz besonderem Masse den Entwicklungen in der gesamten Chemie und in den Nachbardisziplinen gegenüber offen sein, um diese Entwicklungen für ihre spezifischen Fragestellungen nutzen zu können. Das Werk unterzieht sich dieser Aufgabe mit Bravour. Den heute so besonders aktuellen Themen der Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmittelkontamination sind einige Kapitel gewidmet.

Das Buch kann nicht nur für Lebensmittelchemiker und Ernährungswissenschaftler, sondern auch für Pflanzenbiochemiker, Pflanzenphysiologen und Pflanzenökologen sehr nützlich sein. Es enthält 23 Kapitel, die in zwei thematische Bereiche — Lebensmittelinhaltsstoffe und Lebensmittelgruppen — eingeteilt sind. Für Pflanzenbiologen und Pflanzenchemiker sind folgende Kapitel besonders wichtig: Wasser — Aminosäuren, Peptide, Proteine — Enzyme — Lipide — Kohlenhydrate — Aromastoffe — Vitamine — Mineralstoffe — Zusatzstoffe — Kontamination von Lebensmitteln — Getreide und Getreideprodukte — Hülsenfrüchte — Gemüse und Gemüseprodukte — Obst und Obstprodukte — Zucker, Zuckeralkohole und Honig — Kaffee, Tee, Kakao — Gewürze.

Jedes Kapitel enthält Literaturhinweise, die zur Vertiefung des Stoffes dienen. Einen wichtigen Teil des Buches stellen die 345 Abbildungen und 458 Tabellen dar.

J. LUŠTINEC (*Praha*)