

## **Lexikon der pflanzlichen Fette und Öle, 2. Auflage**

Von Sabine Krist

Mit Beiträgen von S. Biladt, G. Buchbauer, B. Ellinger, C. Klausberger, J. König, S. Strugger, M. Vala und M. Wall

879 Seiten mit vielen farbigen Abbildungen. Gebunden.

Springer-Verlag Wien 2013

ISBN: 978-3-7091-1004-1

Die zweite Auflage dieses umfangreichen Lexikons beschreibt mehr als 120 bekannte und weniger bekannte fette Pflanzenöle, pflanzliche Fette und Wachse aus allen Teilen der Erde aus naturwissenschaftlicher Sicht.

In der zur ersten Auflage leicht veränderten Einleitung erfährt man wissenswertes über historische Hintergründe, Gewinnung, Haltbarkeit und Lagerung pflanzlicher Fette und Öle. Ebenso werden die Vor- und Nachteile von kaltgepressten Ölen diskutiert. Außerdem werden die Grundbegriffe der Sensorik sowie instrumentelle analytische Methoden in der Riechstoffforschung erklärt, die bei der Beurteilung des Charakters eines Pflanzenöls eine wichtige Rolle spielen. Zwei große Kapitel widmen sich der Anwendung pflanzlicher Fette und Öle als Nahrungsmittel, in der Pharmazie und der Kosmetik, sowie ihrer wichtigsten Bestandteile: den Fettsäuren und Vitaminen.

Für das eigentliche Nachschlagwerk aktualisierte die Autorin in akribischer Kleinarbeit die Daten der Öle und Fette aus der neuesten Fachliteratur und erweiterte sie um mehr als 20 neue Vertreter. Besonderes Augenmerk wurde dabei auf die flüchtigen Inhaltsstoffe, die Aromen, und die Zusammensetzungen der Öle bezüglich Fettsäuremuster, Sterol- und Tocopherolgehalt gelegt. Zu Beginn jeder Beschreibung wird auf die jeweilige Stammpflanze, deren Anbau und auf die Gewinnung des jeweiligen Öls/Fettes eingegangen. Neu sind hierbei die Abbildungen für beinahe jede Monographie. Danach sind die charakteristischen Merkmale, wie Aussehen, Farbe, Inhaltsstoffe, Geruch und Flavour nachzulesen, aber auch die Verwendung und Anwendungsgebiete der jeweiligen Pflanzenfette und -öle. Hierzu zählen die Pharmazie, die Medizin, die Kosmetik, die Technik und zum Teil auch die Verwendung als Speiseöle. Da manche fetten Pflanzenöle aber nicht nur einen positiven Nutzen haben, sondern auch unerwünschte Wirkungen hervorrufen können, wird in den einzelnen Beschreibungen auch auf diesen Umstand hingewiesen.

Das Werk steht einem breiten Lesepublikum offen, es macht Spaß beim Lesen und Nachschlagen und ist empfehlenswert für alle an der Vielfältigkeit der Natur wie auch an der Naturwissenschaft Interessierten. Außerdem richtet es sich an die gesundheitsbewussten Genießer, die ihre Küche mit ausgefallenen und schmackhaften Ölen erweitern wollen.

Iris Stappen