Weissmehl, Reis und Mais mit Vitaminzusatz

Autor(en): **Scheurer, E.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **20 (1947)**

Heft 4

PDF erstellt am: **14.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-516859

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Weissmehl, Reis und Mais mit Vitaminzusatz

Bekannt ist schon lange, dass geschälter Reis die Beriberi-Krankheit erzeugt, die durch Reiskleie — welche Vitamin B_1 enthält — oder durch synthetisches Vitamin B_1, wieder geheilt werden kann. Auch das wissen wir, dass unser „Kriegsmehl“, das dunkle, mehr Vitamine enthält als das Weissmehl, dagegen schwerer verdaulich ist. Robert R. Williams, der berühmte Vitaminforscher, erklärte nun in den U. S. A., „die Verwendung von raffinierten weissen Getreideprodukten anstelle der Vollkornerzeugnisse ist vom Standpunkt der Ernährungswissenschaft aus das grösste Übel der Weltgeschichte.“ Williams, welcher 1936 die Synthese von Vitamin B_1 durchführte, gelangt laut der Zeitschrift „Die Vitamine“ (Basel) Nr. 4 1946, zu dieser Ansicht, weil bei der Herstellung von Weissmehl, geschältem Reis etc. ein grosser Teil der im Vollkorn enthaltenen wertvollen Nahrungsstoffe, namentlich Vitamine, für die menschliche Ernährung verloren gehen. Er bezeichnet es daher als erfreulich, dass die Müller der U. S. A. die 1940 eingeführte Vitaminisierung von Weissmehl in starkem Ausmasse gefördert haben. Zur Anreicherung von geschältem Reis mit Vitaminen sind noch keine umfassenden Massnahmen ergriffen worden. In Anbetracht der grossen Bedeutung von geschältem Reis für die Völker des Ostens sollten jedoch die notwendigen Vorkehrungen getroffen werden, um der im fernen Osten endemischen (ständigen) Beriberi Herr zu werden.

Da auch der Mais hauptsächlich wegen seines geruchigen Gehaltes an B-Vitaminen ein unvollständiges Nahrungsmittel ist, sind in den Vereinigten Staaten Bestrebungen im Gang, in nächster Zeit noch die aus Mais hergestellten Produkte zu vitaminisieren, d. h. ihnen synthetische Vitamine zuzusetzen. Man hofft, auf diese Weise die in den Maisbaugebieten (Südstaaten der U. S. A.) herrschende Pellegra wirkungsvoll bekämpfen zu können. Dr. Sch.

Leinöl für die menschliche Ernährung

Der Verwendung von Leinöl für Ernährungszwecke stehen weder ernährungsphysiologische noch technische Hindernisse im Wege. Unter küchentechnischen und geschmacklichen Gesichtspunkten erfolgt die Verwendung von Leinöl am besten in Form von hydrogeniertem (gehärtetem) Öl (wie z. B. „Astrafett“ aus Arachisöl). Dieses sogenannte „Leinschmalz“ eignet sich jedoch weniger zum direkten Genuss, sondern wird am besten als Mischungskomponente bei der Speisefettfabrikation verwendet, entnehmen wir einem Artikel von A. Schär in den „Mitteilungen“ des eidg. Gesundheitsamtes.