Objekttyp: **FrontMatter**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **3 (1912)**

Heft 3

PDF erstellt am: **03.06.2024**

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

MITTEILUNGEN
AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE
VERÖFFENTLICHT VOM SCHWEIZ. GESUNDHEITSAMT

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE
PUBLIÉS PAR LE SERVICE SANITAIRE FÉDÉRAL

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 8. — per Jahrg. — Ausland Fr. 10. — oder M. 8. —.
Suisse fr. 8. — par année. — Etranger fr. 10. — ou M. 8. —.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 50 (Ausland M. 1. 50).
Prix des fascicules fr. 1. 50 (étranger M. 1. 50).

BAND III 1912 HEFT 3

Die Bestimmung der Bromabsorption des Weines.

Von Dr. Th. v. FELLENBERG.

(Vorläufige Mitteilung aus dem Laboratorium des schweiz. Gesundheitsamtes. Vorstand: Prof. Dr. Schaffer.)

In dieser vorläufigen Mitteilung soll kurz eine Methode beschrieben werden, um im Weine das Absorptionsvermögen für Brom innert einer genau vorgeschriebenen Zeit (5 Minuten) zu bestimmen und zwar 1. im unveränderten Wein, 2. nach der Ausfällung des Gerbstoffs und Farbstoffs.

Bei der Bestimmung im unveränderten Wein sind es in erster Linie die Gerbstoffe und Farbstoffe (als Benzolderivate), auf welche Brom einwirkt. Der Alkohol, welcher bekanntlich durch Brom zu Acetaldehyd oxydiert wird, wird bei den vorgeschlagenen Versuchsbedingungen nicht oder nur spurenweise angegriffen. Die Gründe dafür sollen in einer spätern Abhandlung ausführlicher dargelegt werden. Neben den Gerb- und Farbstoffen sind im Wein noch weitere Körper vorhanden, welche Brom verbrauchen. Ueber ihre Zusammensetzung ist vorläufig nichts Näheres bekannt. Diese Körper lassen sich getrennt titrieren, indem man die Gerb- und Farbstoffe ausfällt und im Filtrat die Bromierung ausführt. Als günstigstes Fällungsmittel erwies sich Bleizucker nach vorhergehender Neutralisation des Weines mit Calciumcarbonat. Die Differenz der beiden Bestimmungen ergibt ein Mass für den Gerbstoff- und Farbstoffgehalt des Weines.

Die Bromtitration wird ähnlich ausgeführt, wie die vom Verfasser empfohlene Bestimmung von Salicylsäure in Konfitüre.[1])

Zur Bestimmung sind folgende Reagentien notwendig:

1. Eine ca. 20%ige Salzsäure (spez. Gew. 1,1).

2. Eine $\frac{n}{50}$-Bromat-Bromidlösung, hergestellt durch Lösen von 0,57 g Kaliumbromat und 2 g Kaliumbromid zum Liter.

[1]) Diese Mitteilungen, 1910, 1, 139.