Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **10 (1919)**

Heft 3-4

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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 SUISSE DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 8. 20 per Jahrg. — Ausland Fr. 10. — oder M. 8. —.
Suisse fr. 8. 20 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 X 1919 HEFT 3/4

Zur Methodik der Lecithinbestimmung in Lebensmitteln, mit besonderer Berücksichtigung von Früchten und Gemüsen.

Von E. ARBENZ.

(Aus dem Laboratorium des Schweizerischen Gesundheitsamtes, Vorstand: F. Schaffer.)

Die Lecithine gehören zu denjenigen Verbindungen, denen eine besonders grosse Bearbeitung zuteil wurde und die dementsprechend auch eine umfangreiche Literatur aufweisen. Da diesen Hauptvertretern aus der Gruppe der Phosphatide namentlich nach früheren Physiologen in der Ernährung eine grosse Rolle zukommen, fehlt es nicht an zahlreichen Angaben über den Lecithingehalt der bekannteren Lebensmittel, Angaben, die entweder nach der ursprünglichen Methode oder Modifikationen derselben ermittelt worden sind. Im Folgenden wurde eine Reihe von Versuchen ausgeführt, die speziell das Vorkommen des Lecithins in Früchten und Gemüsen klarstellen und die vorhandenen Untersuchungsmethoden kritisch beleuchten sollen.

Bevor ich auf die eigentlichen Versuche eintrete, will ich aus der grossen Zahl der über Lecithin erschienenen Abhandlungen dasjenige zusammenstellen, was zur Kenntnis dieses immer noch nicht restlos erforschten Körpers nötig ist.

Während *Diakonow* [1]) schon im Jahre 1868 die Konstitutionsformel aufstellte, die *Strecker* [2]) im gleichen Jahre bestätigte, bestreitet in neuerer Zeit *N. A. Barbieri* [3]) das Vorkommen von Lecithin im Hühnereigelb, das bis jetzt als der lecithinreichste Körper angesehen werden muss. Nach den

[1]) Centralbl. f. d. mediz. Wissenschaften, 1868.

[2]) Annal. d. Chem. u. Pharm., 1868.

[3]) Ztschr. angew. Chem, 1918, **20**, 74; Gazz. Chim. ital. 47, 1—37 (1917).