Das Vollmehl-Typmuster von Dezember 1918

Autor(en): **Schaffer, F.**

Objekttyp: **Article**

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

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

Heft 1

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-984189

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

Also auch hier, wo bereits mit 3 g Bichromat auf 10 cm³ Wein ein sehr grosser Ueberschuss an ersterm vorhanden war, erreichte man das Ende der Oxydation nicht; denn mit 6 g Bichromat sank der Wert für Milchsäure noch um fast 0,8 ‰.

Schliesslich wurde noch versucht, durch Zusätze von kleinen Mengen Kupfer- und Mangansalzen die Wirkung des Oxydationsmittels zu erhöhen; doch war auch dies leider ohne Erfolg.

So befriedigende Resultate die Methode liefert zur Bestimmung der Milchsäure neben Aepfelsäure, Weinsäure etc. in wässerigen Lösungen, so sind dieselben ganz unzuverlässig bei Anwendung der Methode für Wein, denn das Verfahren gibt hier, je nach der Menge des angewandten Oxydationsmittels und der Art der Extraktbestandteile, ganz unsichere Werte.

Das Vollmehl-Typmuster vom Dezember 1918.

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

Auf Wunsch des eidgenössischen Brotamtes wurde auch ein Typmuster analysiert, das für die Beurteilung des Mehles aus Inlandgetreide bis auf weiteres massgebend ist. Zuhanden der Untersuchungsanstalten veröffentlichen wir das Ergebnis auch dieser Untersuchung.

Wasser (Feuchtigkeit)	14,70 %
Rohprotein	11,62 »
Fett (Aetherextrakt)	1,64 »
Kohlenhydrate (Stärke, Dextrin etc.)	69,55 »
Rohfaser	1,18 »
Mineralstoffe	1,31 »
	100,00 %
Säuregrad	4,3

Trotz der dunklen Farbe wird das Brot aus diesem Mehle meistens als recht schmackhaft bezeichnet und weisseren Brotsorten eher vorgezogen. Es wäre zu wünschen, dass das infolge des Krieges notwendig gewordene Mahlverfahren wenigstens teilweise beibehalten würde.