Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **22 (1931)**

Heft 3

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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 EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE
PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE A BERNE

ABONNEMENT:
Schweiz Fr. 10.—; für Mitglieder des Schweiz. Vereins analytischer Chemiker Fr. 5.— per Jahrgang
Suisse fr. 10.—; pour les membres de la Société suisse des Chimistes analystes fr. 5.— par année.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XXII 1931 HEFT 3

Die Bestimmung des Säuregrades in Brot, Mehl und Teigwaren.

Von Dr. CH. SCHWEIZER.

(Aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes,
Vorstand: Prof. Dr. J. Werder.)

Nach Artikel 104 der schweizerischen Lebensmittelverordnung vom 23. Februar 1926 darf **Brot** weder fade noch sauer schmecken. Eine Grenzzahl für den Säuregrad wurde aber bisher nicht festgesetzt. Wohl finden wir bei Fornet[1]) Angaben über den Titrationsgrad, aus welchem er sowohl Schlussfolgerungen auf den Ausmahlungsgrad als auch auf den sauren Geschmack zieht. Je nach dem Ausmahlungsgrad der verwendeten Mehle erhielt er Gebäcke mit folgenden Titrationszahlen:

Ausmahlungsgrad des Mehles	Säuregrad des Weizengebäcks	Säuregrad des Roggengebäcks
0—30 (Auszugsmehl)	0,6	3,7
0—70 (Semmelmehl)	1,0	—
0—75	1,5	—
0—83	1,8	7,6
0—94	2,7	9,9

Für den Geschmack führt Fornet folgende Zahlen von Lehmann an:

Säuregrad	Geschmack
1—2	nicht sauer (meist Hefebrot)
2—4	schwach säuerlich (noch in einigen Fällen ein Hefebrot)
4—7	schwach sauer (Sauerteigbrot)

[1]) Die Theorie der praktischen Brot- und Mehlbereitung. Berlin 1923.