Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **25 (1934)**

Heft 1

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 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 XXV 1934 HEFT 1

Die an der Bildung des Butteraromas beteiligten Bakterien.

Von Prof. Dr. R. BURRI (Liebefeld).*

Einleitung.

Als die Milchwirtschaft noch auf primitiver Stufe stand, musste alle Butter notwendigerweise den Charakter von Sauerrahmbutter aufweisen. Denn vor Einführung der Zentrifuge benötigte die Trennung von Rahm und Magermilch durch den natürlichen Aufrahmungsprozess eine beträchtliche Zeit, während welcher die schon in der frischen Milch vorhandenen Mikroorganismen sich vermehren und verschiedene Umsetzungen der leicht angreifbaren Milchbestandteile bewirken konnten. Im Vordergrunde dieser Umsetzungen stand jedenfalls die Vergärung eines Teiles des Milchzuckers unter Bildung von Milchsäure und einigen andern Stoffen. Mit der Einführung der Zentrifuge war die Möglichkeit gegeben, vollständig frische, von Bakterien noch nicht beeinflusste Milch in kürzester Zeit in Rahm und Magermilch zu trennen und die Verarbeitung eines solchen Rahms musste eine Butter liefern, die ebensowenig wie die als Ausgangsmaterial benützte frische Milch die Kennzeichen einer bakteriellen Einwirkung an sich trug. Geschmack und Aroma einer solchen Butter sind ausschliesslich durch die aus der Milch übernommenen Bestandteile, in erster Linie durch das an Menge weitaus überwiegende Milchfett bestimmt.

Es ist bemerkenswert, dass sich die Butterindustrie den erwähnten, durch die Einführung der Milchzentrifuge ermöglichten Vorteil nicht zu

*) Anschliessend an den Bericht über die 45. Jahresversammlung des Schweizerischen Vereins analytischer Chemiker in Sitten, veröffentlicht in diesen Mitteilungen, **24**, 351 (1933), folgen im vorliegenden Heft auf Seite 1—47 Vorträge, welche an dieser Versammlung gehalten worden sind.