Bibliographie

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **BookReview**

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

Sucre inverti	g p. lt.	325,6
Sucre total	»	325,6
Extrait sans sucre	»	31,2
Matières minérales	»	3,75
Sulfates	»	1,6
Acidité totale (tartrique) . . .	»	5,0
Acidité volatile (acétique) . .	»	0,5
Acidité fixe (tartrique) . . .	»	4,4

Bibliographie.

Les aliments conservés faisant partie de la ration délivrée soit en temps de paix, soit en campagne. Leurs modes de préparation, leur analyse. Colonel J. Thomann. — Rapport présenté au VIIe Congrès international de médecine et de pharmacie militaires à Madrid 1933.

Die kolorimetrische Bestimmung der Wasserstoffionenkonzentration p_H, *des Fleischextraktes und die Bedeutung dieser Grösse für die Beurteilung des Fleisches.* van Oyen. — Ztschr. Fleisch- u. Milchhyg., **43**, 429 u. 449 (1933).

Die p_H-Bestimmung kann die pathologisch-anatomische und bakteriologische Untersuchung nicht ersetzen, auch nicht Fleischvergiftungserreger anzeigen, ist aber zur Feststellung von normaler Säuerung des Fleisches der Prüfung mit Lackmuspapier vorzuziehen. Fleisch mit ungenügender Säuerung ist minderwertig, weniger haltbar und weniger tauglich. Fleisch mit $p_H = 6{,}8$ und höher, 24 Stunden nach der Schlachtung, ist untauglich, bei 6,2—6,8 nur Freibankware. Bei Zweifel, ob Fleisch verdorben ist, deutet $p_H = 6{,}2$ (Schweinefleisch 6,4) oder höher Inkubationsstufe der Fäulnis an.

(Nach Chem. Z.)

Chimie colloidale du gluten. Bubenberg de Jong. — Trans. Faraday Soc., **28**, 798 (1932).

Les points isoélectriques de la gliadine et de la gluténine sont respectivement de p_H 6,5—6,6 et de p_H 5,3—5,4. Le trouble de mélanges de gliadine et de gluténine a été déterminé pour des p_H compris entre 5,4 et 7. Les résultats observés s'écartent donc sensiblement des résultats calculés en appliquant la loi des mélanges. Ce fait serait dû à une formation de complexes entre les électrolytes colloïdaux, la gliadine étant positive, la gluténine étant négative. Ce complexe gliadine-gluténine peut être comparé au gluten naturel. La formation de complexes est maximum pour un p_H défini qui dépend du rapport gliadine: glutenine et des électrolytes présents, mais ces complexes ne se forment qu'entre les points isoélectriques des produits.