Berichtigung

Autor(en): **Högl**

Objekttyp: **Corrections**

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

Band (Jahr): **41 (1950)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **30.05.2024**

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

C. Tarantola und *M. Strada* (loc. cit. No. 9 e 10, ottobre 1948) haben in 51 von 70 italienischen Weinen verschiedener Herkunft Sorbit in Mengen von 1,4 bis 9,6 mg pro 100 cm^3 gefunden. Wir möchten darauf hinweisen, dass die erwähnten Autoren die Sorbitbestimmungen in den Weinen selbst und nicht in authentischen Traubensäften durchgeführt haben.

Zusammenfassung

In 17 authentischen vergorenen Säften verschiedener Traubensorten von vier Jahrgängen konnte Sorbit auch spurenweise nicht nachgewiesen werden. Zufällige oder absichtliche Zusätze von Kernobstsäften lassen sich bis zu weniger als 1 % nach Massgabe des Sorbitgehaltes noch mit Sicherheit nachweisen.

Résumé

La présence de sorbite n'a pas pu être démontrée, même à l'état de traces, dans 17 jus de raisin authentiques, fermentés et provenant de 4 années différentes. L'addition accidentelle ou intentionnelle d'une quantité de jus de fruits à pépins même inférieure à 1 % peut être mise en évidence avec certitude d'après la teneur en sorbite.

Literatur

[1]) Diese Mitt. **19**, 394 (1928) und **20**, 245 (1929).
[2]) Z.U.L. **70**, 484 (1935).
[3]) Z.U.L. **69**, 587 (1935).
[4]) Z.U.L. **64**, 337 (1932).
[5]) Diese Mitt. **36**, 35 (1945).
[6]) Z.U.L. **62**, 653 (1931).
[7]) Z. anal. Ch. **116**, 455 (1939).
[8]) Diese Mitt. **20**, 217 (1929).
[9]) Landwirt. Jahrb. d. Schweiz **1950**, S. 87.

Herrn cand. ing. agr. Walter Büchi sind wir für geschickte experimentelle Mitarbeit zu Dank verpflichtet.

Berichtigung

In der Publikation «Unerwünschte Bestandteile von Lebens- und Futtermitteln sowie von Gebrauchsgegenständen» in Heft 1/2 dieser «Mitteilungen» 1950, S. 27 hat sich infolge Missverständnis eine bedauerliche Unrichtigkeit in der Widergabe der Tatsachen ergeben. Herr Prof. Girardet führte seine Versuche *nicht* mit Buttergelb (Dimethylaminoazobenzol) durch, da er dessen cancerogene Wirkung als bewiesen betrachtet. Die Untersuchungen wurden an *Ratten* mit den Farbstoffen Nr. 5, 7, 21 und 28 der offiziellen schweiz. Liste (Art. 441 der eidg. Lebensmittelverordnung) durchgeführt. Sobald die Arbeiten abgeschlossen sind, wird andernorts eine Publikation darüber erfolgen. *Högl*