

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **42 (1951)**

Heft 1

PDF erstellt am: **31.05.2024**

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.



MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERRSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

Offizielles Organ der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE À BERNE

Organe officiel de la Société suisse de chimie analytique et appliquée

ABONNEMENT:

Schweiz Fr. 15.— per Jahrgang (Ausland Fr. 20.—) Preis einzelner Hefte Fr. 2.75 (Ausland Fr. 3.60)
Suisse fr. 15.— par année (étranger fr. 20.—) Prix des fascicules fr. 2.75 (étranger fr. 3.60)

BAND 42

1951

HEFT 1

Essai de dosage approximatif de l'acide glutamique dans quelques bouillons concentrés

par Anne Tardent et O. Högl

(Laboratoire du Service fédéral de l'hygiène publique, Berne)

Le glutamate monosodique prend actuellement une importance croissante dans l'industrie alimentaire. Employé au Japon et en Chine depuis une quarantaine d'années déjà pour assaisonner les mets à base de riz, poisson etc, préparé également aux Etats-Unis depuis 1934, il y est devenu un condiment aussi populaire que le sel et le poivre pour les soupes, légumes et mets à base de protéines. En Europe, on ne l'a guère employé d'abord que pour remplacer le sel dans certains régimes. Cependant, diverses fabriques de produits alimentaires ont lancé dernièrement des préparations telles que bouillons, sauces, contenant une importante quantité de glutamate monosodique ajoutée à l'hydrolysat de protéines habituel. Le glutamate de soude passait autrefois pour avoir un goût de viande; il a été démontré depuis que ce goût était dû à diverses substances volatiles, produits de décomposition des protéines, dont on n'avait pas encore pu le séparer. Pur, le glutamate est inodore et n'a aucune saveur de viande. Son action sur le goût est indirecte: il renforce et prolonge certaines saveurs agréables et semble affaiblir les goûts gênants, probablement en excitant les nerfs sensitifs de la