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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 1 (1910)

Heft: 2

Titelseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Siehe Rechtliche Hinweise.

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. Voir Informations légales.

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. See Legal notice.

Download PDF: 23.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

MITTEILUNGEN
AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE
VERÖFFENTLICHT VOM SCHWEIZ. GESUNDHEITSAMT

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE
PUBLIÉS PAR LE SERVICE SANITAIRE FÉDÉRAL

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 8. — per Jahrg. — Ausland Fr. 10. — oder M. 8. —.
Suisse fr. 8. — par année. — Etranger fr. 10. — ou M. 8. —.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 50 (Ausland M. 1. 50).
Prix des fascicules fr. 1. 50 (étranger M. 1. 50).

BAND I 1910 HEFT 2

Ueber Kunstkäse.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des schweiz. Gesundheitsamtes.)

Von Prof. Dr. F. Schaffer und Dr. Th. von Fellenberg.

Unter Kunstkäse versteht man nach der schweizerischen Gesetzgebung käseähnliche Produkte, deren Fettgehalt nicht oder nur teilweise aus Kuhmilch oder Milch anderer Tiere stammt.

Da die Einfuhr von Kunstkäse in die Schweiz, besonders aus Italien, in den letzten Jahren einige Bedeutung angenommen hatte, sahen sich unsere Behörden veranlasst, in die Lebensmittelgesetzgebung eine die Einfuhr erschwerende Bestimmung aufzunehmen, nach welcher Kunstkäse durch die ganze Masse deutlich rot gefärbt sein muss.

Es war anzunehmen, dass auch nach dem Inkrafttreten der genannten Gesetzesbestimmung noch hie und da versucht würde, Kunstkäse zu importieren. Dies hat sich bestätigt. Wir benutzten daher die Gelegenheit, die bis jetzt bekannten Untersuchungsergebnisse, dieses Material betreffend, zu ergänzen und gleichzeitig verschiedene Untersuchungsmethoden miteinander zu vergleichen. Zu diesem Zwecke analysierten wir im Laufe der letzten Monate eine Anzahl Proben von Kunstkäse und verdächtigem Käse, die uns zum grössten Teile vom Zollamt Chiasso-Stazione P. V. zur Verfügung gestellt wurden und daneben als Vergleichsmaterial auch einige echte Fettkäse.

Das schweizerische Lebensmittelbuch führt zwei Methoden zur Fettabscheidung aus Käse an. Die eine besteht in der Extraktion des im Vacuum über Schwefelsäure getrockneten Käses mit Petroläther, die andere in der Lösung der Eiweisskörper in Salzsäure vom spezifischen Gewicht 1,1 und Extraktion des Fettes mit Aether.

O. Jensen und *E. Plattner*[1]) empfehlen besonders die letztere Methode, da durch sie die an Ammoniak gebundenen Fettsäuren mit bestimmt werden.

[1]) Beitrag zur Käseanalyse, Landw. Jahrbuch der Schweiz, 1906, S. 428.