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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 15 (1924)

Heft: 5

Rubrik: Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 22.10.2025

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

Il importe peu, en effet de calculer ce facteur en bicarbonate de soude, le principal, pour nous, consiste à constater s'il y a excès d'alcalinité, puis de fixer le maximum toléré pour les cas positifs.

Nous proposons donc de modifier les méthodes analytiques et les bases d'appréciation comme suit:

IV. Méthodes d'analyse.

1. (Non modifié.)

2. La composition des poudres doit être fixée par l'analyse qualitative. (La recherche du savon reste telle quelle.)

3. Dosage de l'acide carbonique actif.

4. Dosage de l'acide carbonique inactif.

5. (Tombe et le résultat peut être donné par addition des chiffres 3 et 4.)

Le reste non modifié.

V. Appréciation.

1. Non modifié et ajouter: Les sels employés pour leur fabrication doivent être purs.

2. La teneur en acide carbonique actif est calculée en grammes pour 100 g de poudre boulangère.

Cette teneur doit correspondre au minimum du 80% du rendement théorique des substances actives employées.

Les produits de dilution seuls autorisés sont l'amidon et la fécule. L'addition de ces produits ne doit pas excéder le 20%.

3. La teneur en acide carbonique inactif ne doit pas excéder le 1% de la poudre, chiffre correspondant à 1,9% de $NaHCO_3$ ou au 3,2% de $Na_2CO_3 + 2\ H_2O$, et au 3,1% de K_2CO_3.

4. Le carbonate d'ammoniaque mis dans le commerce pour la préparation de biscuits ou autres articles de pâtisserie doit être pur et sans mélange de féculents.

Autres chiffres non modifiés.

Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis.

Zur Fettbestimmung in Käse.

Im Lebensmittelbuch fehlt die Angabe, bei welcher Temperatur das nach dem Verfahren von Bondzynski oder Soxhlet, modifiziert von Allemann, erhaltene Fett getrocknet werden soll. Nach Analogie der Fettbestimmungsmethode von Kreis für Butter und Margarine ist Trocknung im Wasserdampftrockenschrank anzunehmen. Grossfeld (Z. U. N. G. Nr. 47, Seite 53—60) weist nach, dass Verluste an Käsefettbestandteilen auch bei Trocknung bis 110° nicht zu befürchten sind.