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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 25 (1934)

Heft: 6

Artikel: Emploi de creusets à plaque filtrante poreuse dans la méthode d'Allihn

Autor: Balavoine, P.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-983279

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: 13.12.2025

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

Acide lécithinphosphorique en P_2O_5 %

	aussitôt après la fabrication	7 mois après	13 mois après
N° 1	0,067	0,062	0,060
» 2	0,075	0,065	0,068

La diminution est donc très faible après plus d'une année, laps de temps déjà excessif pour une marchandise qui doit cependant rester dans un certain état de fraîcheur. J'en conclus, dès lors, que les pâtes aux œufs qui n'accusent pas à l'analyse une quantité suffisante d'acide lécithinphosphorique n'ont pas reçu un apport suffisant d'œufs, ou bien n'ont pas été conservées dans des conditions convenables. Dans ce cas le manque de soins dont elles ont souffert se traduit par d'autres manifestations, telles qu'altération ou diminution de leurs qualités organoleptiques spécifiques.

A noter que ces pâtes n'ont pas subi, non plus, une diminution sensible en extrait éthéré (2,84 et 2,65% après 2,88 et 2,96%).

Emploi de creusets à plaque filtrante poreuse dans la méthode d'Allihn.

Par Dr P. BALAVOINE, Chimiste-adjoint du Chimiste cantonal, Genève.

La préparation des petits tubes d'amiante destinés à recevoir le précipité d'oxydule de cuivre reste toujours une chose délicate à effectuer, car il est à craindre que de petites parcelles d'amiante soient entraînées lors de la filtration. Il faut aussi que l'amiante soit juste assez serrée pour que l'oxydule soit totalement retenu. *Th. Fellenberg*[1]) s'est fait l'écho de cette appréhension en donnant des indications précieuses sur la façon la plus sûre de préparer ces tubes. Mais le procédé reste toujours empreint d'une certaine précarité.

De son côté la maison Schott livre des creusets à plaque filtrante poreuse, qui, selon le degré de la porosité, ont trouvé en chimie analytique de nombreuses applications. Le n° 4 est tout particulièrement recommandable pour le dosage de l'oxydule de cuivre dans la méthode d'Allihn. Malheureusement la plaque poreuse est en verre et très sensible à l'attaque des solutions alcalines. *Moser* et *Maxymowiez*[2]) ont déjà attiré l'attention sur cette défectuosité. Moi-même, en opérant dans les conditions de la méthode d'Allihn, j'ai constaté que ces creusets accusent une perte de poids de 2 à 3 mg, ce qui se traduit par une différence de dosage d'autant plus sensible que la solution, sucrée est souvent très diluée (vins doux) avant l'opération du dosage.

Il est cependant facile de remédier à cet inconvénient, si l'on prend la tare du creuset vide après le dosage. On le nettoie de l'oxydule adhérent avec de l'acide nitrique dilué, on le lave avec de l'eau, de l'alcool et de

[1]) Tr. Ch. Al., 1913, 4, 249.

[2]) Chem. Ztg., 1924, 693.

l'éther, on le séche et pèse. La même opération faite sur un creuset propre, pesé auparavant, montre qu'elle ne lui fait perdre aucun poids, de sorte qu'on est assuré que la différence représente bien exclusivement la quantité d'oxydule en présence.

Ces creusets donnent donc toute la sécurité désirable, et l'emportent en commodité et en sûreté sur les tubes d'amiante, à condition d'en prendre la tare après et non avant l'opération de la filtration.

Ueber die Peroxydasereaktion bei hoch- und momenterhitzter Milch.

(Erwiderung) von Dr. K. JESCHKI.

Mitteilung aus der Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung in Wien.
(Direktor Hofrat Mag. Pharm. B. Hiemesch).

In den Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene[1]) erschien eine Arbeit von Dr. C. Zäch «Ueber die Methoden zum Nachweis des Erhitzungsgrades der Milch», in welcher der Verfasser bezüglich der Peroxydasereaktion der Milch zum Nachweis der Hochpasteurisierung zu dem Schlusse kommt, dass die von mir seinerzeit gemachte Angabe[2]), dass eine richtig hochpasteurisierte Milch stets eine negative Reaktion geben müsse, keineswegs zutreffend sei. Dr. Zäch kommt zu diesem Ergebnis auf Grund von Versuchen, welche er in 2 Molkereien A und B an momenterhitzter Milch ausführte, es gab nämlich die in ersterem Betriebe bei 80° pasteurisierte Milch eine positive, die in letzterer bei der gleichen Temperatur behandelte Milch eine negative Reaktion. Der Verfasser schliesst somit auf Grund von Untersuchungen an Momenterhitzern auf die Verwendbarkeit der Peroxydasereaktion zum Nachweis der Hochpasteurisierung. Hierzu ist zu bemerken, dass zwischen Hoch- und Momenterhitzung ein grundlegender Unterschied besteht und daher Ergebnisse, die bei Momenterhitzern erhalten wurden, nicht bedenkenlos auf Hochpasteure übertragen werden dürfen. Und zwar versteht man unter Hochpasteurisieren das Erhitzen der Milch in sogenannten Rührwerkspasteuren, das sind kesselförmige Durchflussapparate, welche mit einem Rührwerk versehen sind. Bei dieser Art der Pasteurisierung wird die Milch sehr ungleichmässig erhitzt, es wird ein Teil der Milch infolge des Rührens den Apparat sehr rasch verlassen, während ein anderer Teil übermässig lang verweilen wird, ausserdem wird die an den Wänden des Apparates dahinstreichende Milch überhitzt, während die in der Mitte des Apparates befindlichen Anteile noch lange nicht die erforderliche Temperatur erreicht haben werden. Man muss daher diesen Uebelständen Rechnung tragend sehr grosse Sicherheitskoeffizienten einschalten, um eine entsprechende Wirkung zu erzielen. Dies geschieht teils durch Erhöhung der Temperatur, teils durch Verlängerung der

---

[1]) Diese Mitt., **25**, 87 (1934).

[2]) *Jeschki,* Milchwirtsch. Forschg., **13**, 508 (1932).