

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: Ueber die Peroxydasereaktion bei hoch- und momenterhitzter Milch

Autor: Jeschki, K. / Hiemesch, B.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-983280>

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: 20.01.2026

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

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'oxydure 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 Hygiene¹⁾ 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 Angabe²⁾, 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).

Erhitzungszeit. So wird z. B., obwohl eine reichlich mit Tuberkelbazillen versehene Milch bei einer Minute dauerndem Erhitzen auf 80° genügend pasteurisiert erscheint, in Deutschland eine Sicherheitszugabe von 5°, somit eine Erhitzung während einer Minute auf 85° verlangt. In Oesterreich hingegen wird die Sicherheitszugabe bei der Zeit eingeschaltet und eine 3 Minuten dauernde Erhitzung auf 80° gefordert. Um den bei dieser Art der Pasteurisierung bestehenden Nachteilen abzuhelfen, ging man daran, Apparate zu bauen, in denen die Milch nicht in Kesseln sondern in sehr dünner Schichte oder feiner Verteilung an den Heizflächen vorbeistreicht und womöglich von beiden Seiten erwärmt wird. Wenn auf diese Weise eine rasche und gleichmässige Wärmeübertragung gewährleistet ist, ist auch bei entsprechender Temperatur keine lange Erhitzungszeit erforderlich, um die notwendige bakteriologische Wirkung zu erzielen. Nach den in Deutschland geltenden Bestimmungen, wird daher für diese Art der Pasteurisierung, welche als Momenterhitzung bezeichnet wird, nur eine Erhitzung auf eine Temperatur von 85° ohne Zeitangabe vorgeschrieben unter der Bedingung, dass die Erhitzung in dünner Schicht oder feiner Verteilung erfolgt. Nach umfangreichen Arbeiten, welche von der Preussischen Versuchs- und Forschungsanstalt in Kiel an zahlreichen Systemen von Momenterhitzern durchgeführt wurden, beträgt die Durchflusszeit der Milch in den Erhitzern nur wenige Sekunden, wobei unter der Durchflusszeit nicht die wirksame Erhitzungszeit zu verstehen ist, welche wahrscheinlich beträchtlich geringer ist. Bekanntlich ist nun der Ausfall der Peroxydasereaktion nicht nur von der Temperatur sondern auch von der Zeit der Temperatureinwirkung abhängig. Man kann daher nicht sagen, die Peroxydase wird zwischen 75° und 80° vernichtet, ohne die Erhitzungszeit zu berücksichtigen. Nach den von *van Dam* gemachten Angaben wird z. B. die Peroxydase bei 75° unwirksam, wenn die Milch mindestens 2,5 Sekunden dieser Temperatur ausgesetzt war. Es ist daher ohne weiteres ersichtlich und wurde auch durch die Versuche des Kieler Institutes bestätigt, dass eine Momenterhitzung, besonders wenn es sich um Apparate mit sehr kurzer Durchflusszeit handelt, mit Hilfe der Peroxydasereaktion nicht immer nachgewiesen werden kann, was von mir auch niemals behauptet wurde. Im Gegensatz hierzu muss eine hochpasteurisierte Milch, das ist eine Milch, welche mindestens 3 Minuten auf 80° oder 1 Minute auf 85° erhitzt wurde, unbedingt eine negative Peroxydasereaktion geben, da die Peroxydase bei 80° ja schon in 2,5 Sekunden unwirksam gemacht wird.

Bemerkung zu obiger Erwiderung. Die Angelegenheit beruht offenbar auf einem Missverständnis; die Begriffe moment- und hochpasteurisierte Milch werden eben oft als identisch angesehen. Versteht man im Sinne von Dr. *Jeschki* unter hochpasteurisierter Milch nur solche Milch, die mindestens 3 Minuten auf 80° oder 1 Minute auf 85° erhitzt wurde, so ist allerdings stets eine negative Peroxydasereaktion zu erwarten. Dr. *C. Zäch*, Bern.