

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 26 (1935)

Heft: 5-6

Buchbesprechung: Bibliographie

Autor: [s.n.]

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: 27.01.2026

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

Bibliographie.

Le dosage de la rancidité dans les farines, semoules, pâtes et autres produits alimentaires. J. Berlie. — Ann. Fals. Fraudes, 27, 552—553 (1934).

Les essais de Berlie se basent sur un travail de Bruère et Fourmont (Ann. Fals. Fraudes 25, 91 [1932]) sur le rancissement des graisses. Pour les produits pauvres en matières grasses (farines, semoules, pâtes alimentaires) il faut prélever un échantillon de 5 g et pour les produits riches en matières grasses (beurre, huile, cacao, œufs en poudre, etc.) un échantillon de 0,5 à 1 g. On extrait la matière grasse à l'aide de 40 cm³ du mélange suivant: 40 cm³ de chloroforme, 30 cm³ d'éther (distillé sur du sodium) et 30 cm³ d'alcool à 95%. On ajoute à cette dissolution de la matière grasse, recueillie dans un flacon de 50 à 60 cm³ bouché à l'émeri, 5 cm³ du réactif suivant: KJ — 5 g, alcool à 95% — 200 cm³, eau distillée — 50 cm³. Agiter et laisser en contact pendant 24 heures à l'obscurité. Transvaser dans un matras, rincer le flacon avec 50 cm³ d'eau distillée qu'on ajoute à l'essai, et titrer avec Na₂S₂O₃ $\frac{n}{500}$, après avoir ajouté quelques gouttes d'empois d'amidon. Le degré de rancidité pour 1 g de matière grasse est donné par la formule:

$$\frac{n \text{ cm}^3 \text{ Na}_2\text{S}_2\text{O}_3 \frac{n}{500} \text{ pour } 100 \text{ g de produit}}{\% \text{ matières grasses}}$$

$$\text{et l'indice de rancidité} = \text{degré de rancidité} \times 0,000254 \\ (1 \text{ cm}^3 \text{ Na}_2\text{S}_2\text{O}_3 \frac{n}{500} = 0,000254 \text{ g J.})$$

D'après les résultats obtenus la rancidité serait organoleptiquement sensible à partir d'un indice de rancidité de 0,010.

Bei der Redaktion vorliegende Originalarbeiten in der Reihenfolge ihres Einganges:

1. *E. Bürgin und M. Streuli*: «Bemerkungen zum Entwurf des neuen Schweizerischen Lebensmittelbuches in bezug auf Bestimmungsmethoden für Koffein und wässrigeren Extrakt in koffeinfreiem und koffeinhaltigem Kaffee».
2. *J. Studinger*: «Kurzer Analysengang für den Nachweis von Kampfstoffen».
3. *M. Bornand*: «Contribution à l'étude des albumino précipitines».
4. *H. Mohler*: «Ueber den Zitronensäuregehalt des Weines».