

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **28 (1937)**

Heft 1-2

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE A BERNE

ABONNEMENT:

Schweiz Fr. 10.—; für Mitglieder des Schweiz. Vereins analytischer Chemiker Fr. 5.— per Jahrgang
Suisse fr. 10.—; pour les membres de la Société suisse des Chimistes analystes fr. 5.— par année
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XXVIII

1937

HEFT 1/2

Zur Bestimmung des Fettes in Lebensmitteln mit Hilfe des Refraktometers.

Von Dr. C. ZÄCH.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes in Bern,
Vorstand: Prof. Dr. J. Werder.)

Vor kurzem hat *W. Leithe*¹⁾ eine refraktometrische Fettbestimmungsmethode mit Hilfe von Monobromnaphthalin angegeben. Die Vorschrift ist für Käse ausgearbeitet, soll aber auch bei anderen Lebensmitteln, wie Rahm, Butter, Trockenmilch usw. angewendet werden können. Da das Verfahren rasch und exakt arbeiten soll und unter Umständen die langwierigen gravimetrischen Methoden ersetzen könnte, war es von Interesse, es an Hand einiger Lebensmittel nachzuprüfen.

Methoden zur quantitativen Fettbestimmung in Lebensmitteln mit Hilfe des Refraktometers sind zwar schon vor längerer Zeit angegeben worden, so z. B. von *Wollny*²⁾ für Milch, von *Richter*³⁾ sowie *Hasse* und *Bake*⁴⁾ für Kakao. Bei diesen Methoden wurden leichtflüchtige Fettlösungsmittel wie Aether, Aether-Alkohol und dergleichen verwendet, was gewisse experimentelle Schwierigkeiten mit sich brachte, weshalb sie sich in der Praxis nicht recht einbürgern konnten. Das von *Leithe* vorgeschlagene α -Monobromnaphthalin bietet nun demgegenüber den grossen Vorteil, dass es schwer flüchtig (Sdp. 281° bei 760 mm) und vollständig wasserunlöslich ist. Die hohe Lichtbrechung dieses Lösungsmittels ($n_D = 1,66$) bedingt allerdings die Verwendung eines entsprechenden Messinstrumentes. Besonders geeignet ist das Zeiss'sche Eintauchrefraktometer mit heizbarem Doppelprisma XI

¹⁾ Z. U. L. 70, 91 (1935).

²⁾ *Beythien*, Handb. d. Nahrungsmittelunters., Bd. I, S. 177 (1914).

³⁾ Z. U. N. G. 24, 312 (1912).

⁴⁾ Chem. Ztg. 47, 557 (1923).