

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	33 (1942)
Heft:	1-2
Rubrik:	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: 12.01.2026

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

MITTEILUNGEN AUS DER LABORATORIUMSPRAXIS

(Aus den Jahresberichten amtlicher Untersuchungsanstalten im Jahre 1941)

BASEL (*Vorstand: Dr. R. Viollier*)

1. Speisefette und Speiseöle

Ein aus Italien von der Schokoladenindustrie (für Pralinéfüllmasse) importiertes gehärtetes Mandelöl zeigte folgende Kennzahlen: Schmelzpunkt: 54,4°, Refraktionszahl bei 40° C: 46,6, Jodzahl: 42,7, Feste Fettsäuren: 53,5 %, Isoölsäure: 18,7 %.

Anlässlich der Kontrolle grösserer Lagerbestände ausländischen Schweinefettes konnten wir erneut die Bedeutung der Peroxyd-Zahl-Bestimmung (nach Lea) feststellen. Hiernach sind die für je zwei nicht beanstandete und für sämtliche beanstandeten Proben erhaltenen Werte wiedergegeben:

I. Reihe	nicht beanst. Fette						beanstandete Fette						
	Probe Nr.	1	2	3	4	5	6	Probe Nr.	1	2	3	4	5
Säuregrad		2,1	0,9	1,1	1,3	2,5	2,9						
Lea-Zahl		1,4	4,4	12,5	19,0	112,1	95,1						
Verdorbenheitsreaktion nach Kreis	}	negativ	schwach	deutlich	stark	sehr stark	sehr stark						

II. Reihe	nicht beanst. Fette						beanstandete Fette						
	Probe Nr.	1	2	3	4	5	6	Probe Nr.	1	2	3	4	5
Säuregrad		1,7	2,0	1,9	1,6	1,7	1,8						
Lea-Zahl		4,7	5,9	10,2	13,4	18,5	23,7						
Verdorbenheitsreaktion nach Kreis	}	schwach	schwach	deutlich	deutlich	stark	stark						

Die Befunde zeigen einmal mehr, dass der Säuregrad kein zuverlässiger Maßstab für die Verderbtheit der Fette ist, weil die Glyceridhydrolyse nicht immer und allein für das Eintreten der Verderbtheit massgebend ist.

Ein Gegenstück zu den vorstehenden Feststellungen lieferte uns eine Probe verdorbenes Schweinefett, die wegen weitgehender Lipolyse gänzlich ungenießbar war und deren Untersuchung folgende Werte ergab: Wasser: 6 %, Lea-Zahl: 8, Säuregrad: 30,2, Säurezahl: 16,9 (entsprechend 8,5 % freie Oelsäure).

2. Mahlprodukte

Die 5 Mehltypmuster 7—11 wurden nach ihrem Eingang jeweils untersucht und ergaben folgende Analysenzahlen (auf Trockensubstanz berechnet):

Muster Nr.	7	8	9	10	11
vom Monat	März	Mai	Juli	Oktober	Dezember
Asche	1,42	1,47	1,53	1,66	1,78
Stickstoffsubstanz	16,62	16,74	16,51	16,90	16,31

3. Eierkonserven

Die Behauptung, dass in einzelnen Kisten von importiertem Trockenei je nach der Lage die Ware verschiedene Zusammensetzung aufweise, wurde durch das Experiment widerlegt: Zwei Proben aus der gleichen Kiste, die in der Nuance stark differierten, ergaben folgende Zahlen (auf Trockenmasse berechnet):

Probe	1	2
Protein	38,7	38,8
Fett	53,7	53,8

Da das Produkt als Trockenvollei bezeichnet war, wurde es auf Grund dieses Befundes beanstandet.

4. Fruchtsäfte und Fruchtkonzentrate

Bei der Untersuchung von Orangenpasten und Orangenkonzentraten stützten wir unsere Beurteilung auf die für den Mineralstoff- und Phosphatgehalt gefundenen Werte, in den letzten Proben auch auf den Gehalt an Kaliumion (nach Mohler und Hämmerle, Mitt. 32, 97, 1941). Hiernach einige Zahlen:

Probe Nr.	Bezeichnung	Asche %	P ₂ O ₅ mg/100 g	K-Jon	Beurteilung
1	Paste	2,65	215	—	5-6 fach
2	Paste	0,70	30	—	beanstandet
3	Paste	0,91	78	—	beanstandet
4	Paste	1,07	72	—	beanstandet
5	Paste	2,28	182	—	5-6 fach
6	konz. Saft	2,16	234	—	5-6 fach
7	konz. Saft	2,33	179	0,94	5-6 fach
8	konz. Saft	0,54	32	0,22	beanstandet
9	konz. Saft	2,71	29	0,14	beanstandet

Ein Grape-Fruit-Konzentrat, das 1,46 % Asche, aber nur 29 mg P₂O₅ in 100 g enthielt, wurde ebenfalls beanstandet.

5. Kaffee-Ersatzmittel

Die Untersuchung eines Kaffee-Ersatzmittels aus gerösteten Kastanien ergab folgende Werte:

Wasser	%:	2,0
Asche	%:	3,65
Fett	%:	4,2
Protein	%:	8,5
Rohfaser	%:	3,1
Gesamt-Kohlehydrate	%:	78,55

Wasserlöslicher Extrakt: 23,2 %, Refraktionszahl des Fettes (40°): 62,2 (Invertzucker 2,3 %, Rohrzucker 3,1 %, Pentosane 1,6 %, in Zucker überführbare Kohlehydrate 2,9 %).

6. Chemische und technische Produkte

In einer Probe Trikresylphosphat konnten, nach Spaltung und Abtrennung von 83,2 % Kresolen, in letzteren ca. 32 % Orthokresol nach Potter und Williams bestimmt werden, was einem Gehalt von ca. 30 % Triorthokresylphosphat im Originalprodukt entsprach.

GENEVE (*Chef: Dr Ch. Valencien*)

Pâte de noisettes

Aspect	pâte semi-fluide brune
Eau %	1,25
Matière grasse %	64,5
Chiffre réfractométrique de la matière grasse	55,2
Matières protéiques %	14,0
Matières minérales %	2,3

Article de confiserie: Caramel mou à la crème

Matière grasse %	2,35
Chiffre de réfraction	40,9
Indice de Reichert-Meissl	4,0
Teneur en graisse de lait, au maximum %	15,0
d'où teneur en graisse de lait calculée sur la masse total %	0,3
Paraffine	présence

Ces caramels «à la crème» doivent être considérés comme exempts de matière grasse de lait. En outre, ils contiennent de la paraffine. Art. 242, 8 et 9 O. D. D.

Jus d'ananas (provenance directe des lieux de production)

Extrait pour 100 gr.	15,9
Acidité (gr. ac. citrique par 100 gr.)	0,97
Matières minérales	0,46
Alcalinité des matières minérales	4,4
Agent conservateur: benzoate, approx. par kg.	1,0

Conserve d'œufs en poudre

Déclaration: 1 décagramme équivaut à un œuf.

Composition centésimale normale.

1 décagramme équivaut, en réalité, non à un œuf normal de 50 gr. mais à 40 grammes d'œuf.

<i>Nouilles additionnées de farine de soja</i>		s/subst. sèche :
Eau %	11,8	
Matières protéiques %	17,7	20,1
Matières grasses %	3,5	4,0
Matières minérales %	1,4	1,6
Chiffre réfract. de l'extrait éthéré	64,0	
Hydrates de carbone, etc. (<i>par différ.</i>)	65,6	74,3

Korrigenda

In der Arbeit: «Ueber Knochenfette» S. 258 dieser «Mitteilungen» (1941) ist in der oberen Zeile der ersten Kolonne das Wort «Rinder» (vor Markfett) zu streichen.