

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 36 (1945)  
**Heft:** 6

## **Titelseiten**

### **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>**

# MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

## LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN  
Offizielles Organ der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie

## TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE À BERNE  
Organe officiel de la Société suisse de chimie analytique et appliquée

---

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 10.— per Jahrgang. Preis einzelner Hefte Fr. 1.80  
Suisse fr. 10.— par année. Prix des fascicules fr. 1.80

---

BAND XXXVI

1945

HEFT 6

---

### **Vergleichende Untersuchung von rohem und raffiniertem Rapsöl**

Von *Th. von Fellenberg*

(Aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes Bern)

Bei der technischen Verarbeitung fällt das Rapsöl wie die meisten anderen pflanzlichen Öle oder Fette zunächst in roher, durch Eiweiss, Schleimstoffe, Pflanzenfarbstoffe und dergl. verunreinigter Form an. Bei Kaltpressung, die für einheimische Saaten nicht in Frage kommt, können sehr schöne, charakteristisch und dennoch rein schmeckende Öle erhalten werden, die klar und auch gut haltbar sind (Olivenöl vierge, Erdnussöl rufisque). Falls die Pressung warm erfolgt oder das Öl durch Extraktion gewonnen wurde, ist der Anteil der Fremdstoffe wesentlich grösser. Die Haltbarkeit wird ungenügend, der Geschmack unrein oder scharf, bei Rapsöl an Kohl erinnernd, so dass die Produkte nicht für den Handel in Frage kommen können.

Es war nun von Interesse, zu verfolgen, welche Veränderung in den Nebengemengteilen das Rapsöl bei der Raffination durchmache.

Bei den untersuchten Ölen handelt es sich um folgende Fälle:

*Öl Nr. 1* war ein einheimisches Rapsöl aus einer ländlichen Ölerei. Es zeigte grünlich-gelbe Farbe und ein leichtes Depôt. Darüber war es sozusagen klar. Es wurde uns von der Sektion für Speisefett und Speiseöle geliefert.