Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und

Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 38 (1947)

Heft: 4-5

Artikel: Über eine Farbreaktion auf Rotenon zum Nachweise von Derriswurzeln

und Derriswurzel-Extrakten. 3. Mitteilung

Autor: Häussler, E.P. / Müller, Fritz

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-983034

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: 12.12.2025

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

Zusammenfassung

Es wird eine neue Methode zur Titration der Gesamtsäure im Wein empfohlen. Durch Verwendung von Bromthymolblau als Indikator kann das lästige Tüpfeln vermieden und die Fehlerbreite herabgesetzt werden.

Résumé

Une nouvelle méthode de dosage de l'acidité totale dans le vin est recommandée. En employant le bleu de bromothymol comme indicateur on évite l'ennuyeux titrage à la touche et réduit la marge d'erreur.

Über eine Farbreaktion auf Rotenon zum Nachweise von Derriswurzeln und Derriswurzel-Extrakten

Von E. P. Häussler

(Chemisches Laboratorium der Dembal AG. in Oberwil, vorm. chem. techn. Laboratorium Dr. Fritz Müller, Basel)

3. Mitteilung

In der zweiten Mitteilung 1) ist angegeben worden, dass die Reaktion (Blaufärbung) auch mit Kolophonium positiv ausfällt, nicht aber mit einigen anderen Harzen, wie Podophyllin, Aloe, Scamonium, und Guajakharz.

Die Versuche sind nun einerseits auf einige weitere Harze ausgedehnt, und anderseits ist eine Anzahl ätherischer Ole als Vertreter einer den Harzen biologisch nachstehenden Stoffgruppe auf ihr Verhalten gegen Vanillin + Schwefelsäure geprüft worden. Da der positive Ausfall mit Kolophonium auch auf bei der Herstellung desselben sich bildende Stoffe zurückgeführt werden könnte, wurde mit dem Ausgangsprodukt desselben, dem Terpentin, die Reaktion ausgeführt. Das Prüfungsobjekt, ein den Anforderungen der Pharmacopoe Helv. ed.V. entsprechender Lärchenterpentin ergab nun die gleiche Blaufärbung (auch der Acetonlösung), die somit nicht auf pyrogene Zersetzungs- oder Kondensationsprodukte zurückzuführen ist.

Von zwei andern, zur Prüfung gelangten Harzen, gab Sandarak eine Schwarzfärbung mit violettem Stich und blau-schwarzer Acetonlösung und ein synthetisches Cumaronharz eine braun-schwarze Farbe, während die Reaktion desselben nach Storch-Morawski nur braunrot ausfiel. Etwas anders verhielt sich Dammarharz — ebenfalls Schwarzfärbung, aber mit blauem Stich, die Acetonlösung war blaugrün und hinterliess nach dem Eindunsten einen violetten Rückstand; zum Unterschiede von den andern untersuchten Harzen gab dieses

Dammarharz bei der Storch-Morawski Reaktion eine weinrote Farbe. Dasselbe wurde nach den Angaben von Tschirch²) in verschiedene Fraktionen zerlegt, die dann auf ihr Verhalten bei den beiden Farbreaktionen geprüft wurden, wobei sich aber kein wesentlicher oder diagnostisch verwendbarer Unterschied feststellen liess.

Von den zur Untersuchung gelangten ätherischen Olen gaben Cajeput- und Zitronenöl starke Blaufärbung, die beim Zitronenöl nach längerem Erhitzen in ein blaustichiges Schwarz überging; auch die erhaltenen Acetonlösungen waren blau (bis blaugrün) und wurden mit Ammoniak rotbraun, bzw. braun. Terpentin-Niaouli- und Eucalyptus-Öl gaben eine schwarze Farbe mit deutlich blauem Stich, die Acetonlösungen waren aber auch blau. Mit Wacholderöl wurde über braunschwarz und mit Kümmelöl über dunkelviolett eine schwarze Farbe erhalten, auch die Acetonlösungen waren fast schwarz. Alle diese Öle entsprachen den Anforderungen Ph. H.V.

Ein gelblich-braunes Sellerieöl mit der Esterzahl 39 gab hingegen über gelbbraun eine stark blaue Farbe und eine blaue Acetonlösung, die sich aber beim Ammoniakalischmachen braunviolett färbte. Das bei der Wasserdampfdestillation dieses Sellerieöles erhaltene farblose ätherische Ol (mit Esterzahl 5,5) gab sofort ein starkes Blau und eine Acetonlösung derselben Farbe.

Reine und starke Blaufärbungen, ebenso blaue Acetonlösungen, wurden auch erhalten mit Cinol und mit Menthol, während Terpineol und Campher nur braune bis braun-schwarze Farbe gaben.

Da die meisten ätherischen Ole aus mehreren und hinsichtlich ihrer Struktur oft ziemlich unterschiedlichen Verbindungen zusammen gesetzt sind, können über die, einen positiven Reaktionsausfall bewirkenden Stoffe noch keine Angaben gemacht, bzw. noch nicht einmal Vermutungen angestellt werden.

Um zu entscheiden, ob der positive Ausfall der Vanillin-Schwefelsäure Reaktion auf Anwesenheit gewisser ätherischer Ole oder der oben angeführten hydroaromatischen Verbindungen zurückzuführen ist, empfiehlt es sich — besonders wenn der Geruch darauf schliessen lässt — das Untersuchnungsobjekt mit Petroläther zu extrahieren, hierauf den Extrakt nach verdampfen des Lösungsmittels der Wasserdampfdestillation zu unterwerfen, das im Destillat enthaltene Öl zu isolieren und erneut mit der Reaktion zu prüfen.

Zusammenfassung

- 1. Ausser den in der 2. Mitteilung aufgeführten Verbindungen geben auch Terpentin, einige ätherische Ole. Menthol und Cineol die in der 1. Mitteilung mitgeteilten Farbreaktion des Rotenons (Blaufärbung mit Vanillin und Schwefelsäure).
- 2. Es wird angegeben, auf welche Weise die Anwesenheit dieser Verbindungen festgestellt werden kann.

Résumé

- 1. Outre les substances mentionnées dans la seconde communication les substances suivantes: la térébenthine, quelques huiles essentielles, le menthol et le cinéol donnent également la réaction colorée de la roténone (Coloration bleue avec la vanilline et l'acide sulfurique) décrite dans la première communication.
- 2. L'auteur indique la manière de déceler la présence des substances susmentionnées.

Literatur

- 1) Mitteilungen 38 1. (1947)
- 2) Archiv der Pharmacie (1902) S. 202.

Beitrag zum Nachweis des Teesamenöls mittels der Farbenreaktion nach Fitelson

Von H. Hadorn und Rob. Jungkunz (Laboratorium V. S. K., Basel)

Einleitung

Teesamenöl, das früher in Europa recht selten war, ist gegenwärtig mehrfach im Handel anzutreffen. Es ist daher wünschenswert, wenn dieses Speiseöl als solches identifiziert werden kann, um es in Mischungen mit andern Ölen, besonders in Olivenöl, dem es sehr nahe kommt, nachzuweisen. Da wir uns in letzter Zeit ziemlich viel mit Teesamenöl zu befassen hatten, waren wir gezwungen, einige der in der Literatur vorgeschlagenen Farbenreaktionen zu überprüfen.

Wie aus den Analysen von Prescher 1) und den Untersuchungen von Pritzker und Jungkunz 2) hervorgeht, besitzt Teesamenöl fast die gleichen Kennzahlen wie Olivenöl. Mit Hilfe dieser Zahlen kann Teesamenöl nicht mit Sicherheit von Olivenöl unterschieden oder in Mischungen mit diesem nachgewiesen werden.

Zur Unterscheidung der beiden Ole und zum Nachweis von Teesameöl in Olivenöl sind zahlreiche, aber zum Teil wenig zuverlässige Farbenreaktionen vorgeschlagen worden.

Prescher glaubte in der Bishop'schen Reaktion³) ein spezifisches Unterscheidungsmittel für beide Ole gefunden zu haben. Nach den Untersuchungen von Pritzker und Jungkunz sind aber mit dieser Reaktion sowohl bei Olivenöl