

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 42 (1951)

**Heft:** 1

## **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

## LEBENSMITTELUNTERRSUCHUNG 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. 15.— per Jahrgang (Ausland Fr. 20.—) Preis einzelner Hefte Fr. 2.75 (Ausland Fr. 3.60)  
Suisse fr. 15.— par année (étranger fr. 20.—) Prix des fascicules fr. 2.75 (étranger fr. 3.60)

---

BAND 42

1951

HEFT 1

---

### Essai de dosage approximatif de l'acide glutamique dans quelques bouillons concentrés

par Anne Tardent et O. Högl

(Laboratoire du Service fédéral de l'hygiène publique, Berne)

Le glutamate monosodique prend actuellement une importance croissante dans l'industrie alimentaire. Employé au Japon et en Chine depuis une quarantaine d'années déjà pour assaisonner les mets à base de riz, poisson etc, préparé également aux Etats-Unis depuis 1934, il y est devenu un condiment aussi populaire que le sel et le poivre pour les soupes, légumes et mets à base de protéines. En Europe, on ne l'a guère employé d'abord que pour remplacer le sel dans certains régimes. Cependant, diverses fabriques de produits alimentaires ont lancé dernièrement des préparations telles que bouillons, sauces, contenant une importante quantité de glutamate monosodique ajoutée à l'hydrolysat de protéines habituel. Le glutamate de soude passait autrefois pour avoir un goût de viande; il a été démontré depuis que ce goût était dû à diverses substances volatiles, produits de décomposition des protéines, dont on n'avait pas encore pu le séparer. Pur, le glutamate est inodore et n'a aucune saveur de viande. Son action sur le goût est indirecte: il renforce et prolonge certaines saveurs agréables et semble affaiblir les goûts gênants, probablement en excitant les nerfs sensitifs de la