

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 45 (1954)

**Heft:** 2

## **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:** 28.01.2026

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

**MITTEILUNGEN**  
AUS DEM GEBIETE DER  
**LEBENSMITTELUNTERRICHTUNG UND HYGIENE**  
VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN  
Offizielles Organ der Schweizerischen 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. 17.— per Jahrgang (Ausland Fr. 22.—)      Preis einzelner Hefte Fr. 3.— (Ausland Fr. 4.—)  
Suisse fr. 17.— par année (étranger fr. 22.—)      Prix des fascicules fr. 3.— (étranger fr. 4.—)

BAND - VOL. 45

1954

HEFT - FASC. 2

## Klärung von Fruchtsäften mit polymeren Basen

Von *H. Deuel, J. Solms und A. Denzler*

(Agrikulturchemisches Institut der Eidg. Techn. Hochschule, Zürich)

### 1. Einleitung

Frisch gekelterte Fruchtsäfte werden zur Erleichterung der Verarbeitung und zur Erzielung glanzheller Säfte einer Klärung unterworfen. Dabei werden neben Trub- und Schwebstoffen, den vor allem aus Zellulose bestehenden Bruchstücken des pflanzlichen Gewebes, auch Pektinstoffe und andere Polysaccharide, Tannine und Proteine aus dem Saft entfernt<sup>1)2)15)18)22)</sup>). Der Klärungsprozess ist u.a. von Menge und Zusammensetzung der Pektinstoffe im Saft abhängig, die nach Art und Reifegrad der Frucht stark variieren können. Je nach Arbeitsmethode kann zwischen einer eigentlichen Klärung, meist einer gewöhnlichen Filtration, und einer Schönung, einer Filtration nach Zusatz von Flockungsmitteln, unterschieden werden. Im folgenden werden diese verschiedenen Methoden allgemein als Klärung bezeichnet.

In der vorliegenden Arbeit wird einleitend die Konstitution der Pektinstoffe unter Berücksichtigung der Saftklärung besprochen. Anschliessend wird eine Methode zur Klärung von Fruchtsäften mitgeteilt, die auf der selektiven Ausflockung der Pektinstoffe und verwandter Verbindungen durch Zusatz hochpolymerer Basen beruht. Dabei wird das Flockungsvermögen der Pektinstoffe besonders berücksichtigt.