

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 57 (1966)

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: 02.01.2026

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 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. 22.— per Jahrgang (Ausland Fr. 27.—)	Preis einzelner Hefte Fr. 4.— (Ausland Fr. 5.—)
Suisse fr. 22.— par année (étranger fr. 27.—)	Prix des fascicules fr. 4.— (étranger fr. 5.—)

Band - Vol. 57

1966

Heft - Fasc. 2

**Untersuchungen über die papierchromatographische
Bestimmung niedriger flüchtiger Fettsäuren der Fische**

Von *J. Wierzchowski* und *H. Witkowski*

Mitteilung aus dem Lehrstuhl für Lebensmittelchemie der Med. Akademie in Gdańsk

Einführung

Die während der Zersetzung des Fischfleisches auftretenden Veränderungen sind sehr verschieden und von vielen Faktoren abhängig. Ihr Ursprung sind diverse chemische Reaktionen wie z. B. die auf hydrolytische Prozesse und Molekülabbau zurückzuführende Veränderungen der Eiweißsubstanzen, die Oxydation einiger Bestandteile, sowie enzymatische Veränderungen. Aus diesem Grunde ist das Kriterium des Fischverderbs für die einzelnen Fischgattungen sehr verschieden. Es ist bis heute noch nicht gelungen, eine Untersuchungsmethode sowie einen objektiven Frischetest für alle Fischarten auszuarbeiten (1, 2, 3, 4). Die vorhandenen Methoden beruhen entweder auf einer qualitativen bzw. quantitativen Bestimmung verschiedener Verbindungen oder einer Bestimmung der physikalisch-chemischen Daten die parallel zum Frischegrad einer Veränderung unterliegen.

Die aus dem Fischfleisch von verschiedenem Verderbsgrad isolierten Stoffe können einen sauren oder alkalischen Charakter haben. Die Hauptbestandteile der sauren Stoffe sind die niedrigen Fettsäuren. Nach Collins (5) entsteht die Essigsäure aus der Milchsäure unter Mitwirkung eines noch nicht bekannten Vorläufers.