

<b>Zeitschrift:</b>	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
<b>Herausgeber:</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>Band:</b>	76 (1985)
<b>Heft:</b>	3
<b>Artikel:</b>	Enzymatische Bestimmung von D-Sorbit in Lebensmitteln = Enzymatic determination of D-sorbitol in foods
<b>Autor:</b>	Meier, P. / Gramm, Barbara / Vögeli, U.
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-982372">https://doi.org/10.5169/seals-982372</a>

### 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:** 25.01.2026

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

# Enzymatische Bestimmung von D-Sorbit in Lebensmitteln

Enzymatic Determination of D-Sorbitol in Foods

P. Meier, Barbara Gramm und U. Vögeli

Kantonales Laboratorium, Bern

## Einleitung

Eine schnelle und zuverlässige Sorbitbestimmung in Lebensmitteln ist aus verschiedenen Gründen von Interesse. Zum einen sieht die eidgenössische Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936 (Stand 1. Januar 1983) Sorbit als einen der möglichen Zuckeraustauschstoffe für Diabetikernahrung vor. Zum anderen kann der Unterschied im Sorbitgehalt von Kern- bzw. Steinobstsäften einerseits und Traubensaft andererseits zum Nachweis von Verfälschungen benutzt werden (Wein, Traubensaft, Weinessig usw.).

In den letzten Jahren sind viele Arbeiten zur Bestimmung von Zuckeralkoholen mittels Dünnschichtchromatographie (1), Gaschromatographie (2–6) und HPLC (7–11) publiziert worden. Allen Methoden gemeinsam ist aber entweder ein erheblicher Zeitbedarf bei der Durchführung, eine aufwendige Apparatur oder eine durch andere Lebensmittelinhaltstoffe verursachte Ungenauigkeit bei der Messung. Dagegen scheint eine einfache und spezifische Bestimmung dieses Zuckeralkohols auf enzymatischem Wege möglich zu sein. Von Beutler und Becker (12) wurde eine Analysenvorschrift für D-Sorbit in Lebensmitteln mit Hilfe der Enzyme Sorbit-Dehydrogenase und Hexokinase beschrieben. Allerdings tritt beim vorgeschlagenen Reaktionsablauf Fructose als Zwischenprodukt auf. Diese Sorbitbestimmungsmethode wird daher durch hohe Fructosegehalte in einzelnen Lebensmitteln erheblich gestört. Das Ziel dieser Arbeit ist es, eine Möglichkeit zu zeigen, wie diese Schwierigkeit umgangen werden kann.

Wir wählten dazu folgendes Vorgehen:

1. Die im Lebensmittel enthaltenen reduzierenden Zucker werden in einem ersten Aufarbeitungsschritt durch eine Fehlingsche Reaktion zerstört.
2. Das dabei anfallende, die enzymatische Analyse störende  $\text{Cu}^+/\text{Cu}^{2+}$  wird mit Carrez-I-Lösung quantitativ gefällt. Dadurch wird außerdem ein zusätzlicher Reinigungseffekt erzielt.

## Experimenteller Teil

### *Prinzip der enzymatischen Reaktion*

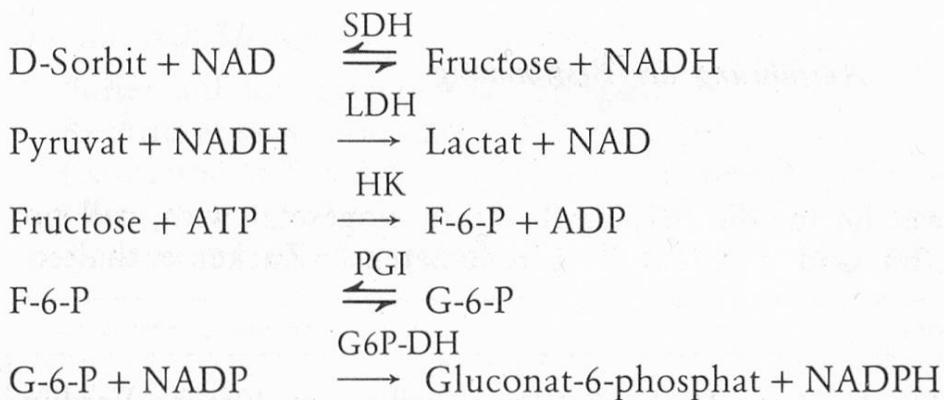
Nachdem die Probe in der obenerwähnten Art und Weise aufgearbeitet worden ist, wird der D-Sorbit zunächst in einer durch Sorbit-Dehydrogenase (SDH) katalysierten enzymatischen Reaktion mit NAD zu Fructose oxidiert. Hierbei wird NADH gebildet.

Nach Entfernen von NADH aus dem Reaktionsansatz mit Lactat-Dehydrogenase (LDH) und Pyruvat wird Fructose spezifisch nach der Hexokinase-Methode bestimmt:

In der durch Hexokinase (HK) katalysierten Reaktion von ATP mit Fructose entsteht Fructose-6-phosphat (F-6-P).

F-6-P wird durch Phosphoglucose-Isomerase (PGI) in Glucose-6-Phosphat (G-6-P) überführt.

Mit Glucose-6-phosphat-Dehydrogenase (G-6-P-DH) wird G-6-P von NADP zu Gluconat-6-phosphat oxidiert. Die bei dieser Reaktion entstehende Menge NADPH ist der aus Sorbit gebildeten Fructose äquivalent.



### *Reagenzien*

1. Puffer: 2,8 g Triethanolaminhydrochlorid und 0,05 g  $\text{MgSO}_4 \cdot 7 \text{ H}_2\text{O}$  in 10 ml bidest. Wasser lösen und mit 2 n NaOH das pH auf 8,0 einstellen. Mit bidest. Wasser auf 20 ml auffüllen. Dieser Puffer ist bei + 4 °C mindestens 4 Wochen haltbar.
2. NAD/NADP: 40 mg NAD (z. B. Boehringer Nr. 127329) und 20 mg NADP-Na<sub>2</sub> (z. B. Boehringer Nr. 127353) in 2 ml bidest. Wasser lösen. Diese Lösung ist bei + 4 °C mindestens 4 Wochen haltbar.
3. ATP: 100 mg ATP-Na<sub>2</sub>H<sub>2</sub> (z. B. Boehringer Nr. 126888) und 100 mg NaHCO<sub>3</sub> in 2 ml bidest. Wasser lösen. Die Lösung ist bei + 4 °C mindestens 4 Wochen haltbar.
4. Pyruvat-Lösung: 20 mg Na-Pyruvat in 2 ml bidest. Wasser lösen. Die Lösung ist bei + 4 °C mindestens 1 Woche haltbar.

5. HK/G6P-DH/PGI: 180 U HK, 90 U G6P-DH und 250 U PGI in 1 ml 3,2 m Ammoniumsulfatlösung. Diese Suspension ist bei + 4 °C mindestens 1 Jahr haltbar. Auf diesen Test zugeschnittene Enzymsuspensionen sind im Handel erhältlich (z. B. 0,6 ml Boehringer Nr. 127183 für HK/G6P-DH und 0,4 ml Boehringer Nr. 127396 für PGI).
6. Lactat-Dehydrogenase (LDH): 225 U LDH in 0,04 ml 50prozentiger Glycerinlösung (z. B. Boehringer Nr. 127221) mit 0,36 ml bidest. Wasser verdünnen. Diese Lösung ist bei + 4 °C mindestens 5 Tage haltbar.
7. Sorbit-Dehydrogenase (SDH): 80 U SDH (z. B. 12 mg Lyophilisat Boehringer Nr. 109312) in 0,4 ml bidest. Wasser lösen. Diese Lösung ist bei + 4 °C mindestens 2 Wochen, eingefroren mindestens 4 Wochen haltbar.
8. Fehling-Lösung I: 35 g CuSO<sub>4</sub> · 5 H<sub>2</sub>O zu 500 ml lösen.
9. Fehling-Lösung II: 175 g K-Na-tartrat · 4 H<sub>2</sub>O und 50 g NaOH zu 500 ml lösen.
10. Carrez-Lösung I, 1+1 verdünnt: 75 g K<sub>4</sub>[Fe(CN)<sub>6</sub>] · 3 H<sub>2</sub>O zum Liter lösen.
11. Salzsäure, ca. 20%.
12. FeCl<sub>3</sub>-Lösung, 1%.

Die Lösungen 1.—9. reichen theoretisch für 20 Bestimmungen.

### *Ausführung der Bestimmung*

#### *Probenvorbehandlung*

Die Probelösung, welche für die Fehling-Reaktion eingesetzt wird, soll pro Liter 120—600 mg Sorbit und maximal 20 g reduzierende Zucker enthalten.

#### *Messlösung*

- Die im folgenden beschriebene Vorbehandlung ergibt eine 20fache Verdünnung, so dass die Messlösung 6—30 mg Sorbit pro Liter enthält, entsprechend einem  $\Delta E_{340}$  von ca. 0,1 bis 0,5.
- Die 1 + 1 mit Wasser verdünnte Messlösung sollte eine Extinktion von 0,4 (gegen Luft gemessen) nicht überschreiten.

#### *Entfernen der reduzierenden Zucker*

- Fehling-Reaktion:  
Je 25 ml Fehling I und Fehling II in einem 400-ml-Becherglas mischen. Zum Kochen erhitzen (Siedestab).  
10 ml Probelösung zugeben und mit Uhrglas decken.  
2 Minuten leicht kochen (Stoppuhr).
- Abgekühlte Probe mit Salzsäure 20% langsam auf einen pH-Wert von ca. 4 bringen (Cu(I)-Oxid vollständig aufgelöst). Die dabei auftretende Fällung von Kaliumhydrogentartrat stört die Bestimmung nicht.
- Auf 100 ml auffüllen.

### *Quantitative Ausfällung der Kupferionen*

- Von der gemäss obigem Abschnitt erhaltenen Suspension unter Röhren je 5 ml in 6 kleine Zentrifugengläser geben.
- Carrez I in 0,1 ml-Schritten wie folgt hinzufügen:
  1. Zentrifugenglas 0,9 ml
  2. Zentrifugenglas 1,0 ml usw.
- Mit der Tischzentrifuge 5 Minuten bei ca. 3000 Touren/Minute zentrifugieren.
- Zu jedem Überstand mit einer Pasteurpipette 5 Tropfen FeCl<sub>3</sub>-Lösung geben und Farbveränderungen beobachten.
- Von der gemäss obigem Abschnitt erhaltenen Suspension unter Röhren 5,0 ml in einen 10-ml-Messkolben pipettieren.
- Diejenige Menge Carrez I zugeben, welche bei den in diesem Abschnitt aufgeführten Testproben gerade eine Blau- oder Blaugrünfärbung zu erzeugen vermochte.
- Auf 10 ml auffüllen.
- Zentrifugieren (siehe oben).
- Der Überstand ist die Messlösung, welche zum enzymatischen Test eingesetzt wird.

### *Ansatz und Messung*

- Puffer auf Raumtemperatur bringen.
- Reaktionstemperatur 20–25 °C.
- Extinktionen bei 340 nm gegen Luft messen (keine Küvette im Referenzstrahl).
- Ausführung gemäss untenstehendem Pipettierschema.

In Küvetten pipettieren	Leerwert (ml)	Probe (ml)
Puffer (Reagenz 1)	1,00	1,00
NAD/NADP (Reagenz 2)	0,10	0,10
ATP (Reagenz 3)	0,10	0,10
Pyruvat (Reagenz 4)	0,10	0,10
Messlösung	—	1,50
Wasser	1,50	—
HK/G6P-DH/PGI (Reagenz 5)	0,05	0,05
LDH (Reagenz 6)	0,02	0,02
Mischen, nach ca. 3 min Extinktionen der Lösungen messen ( $E_1$ ). Reaktion starten durch Zugabe von:		
SDH (Reagenz 7)	0,02	0,02
Mischen, nach 25 min Extinktionen der Lösungen messen ( $E_2$ ).		

## Berechnung des Sorbitgehaltes

Für Leerwert und Probe Extinktionsdifferenzen ( $E_2 - E_1$ ) bilden. Die Extinktionsdifferenz des Leerwertes von der Extinktionsdifferenz der Probe abziehen ( $= \Delta E_{340}$ ). Daraus ergibt sich der Gehalt der Messlösung an D-Sorbit:

D-Sorbit, in g/l Messlösung

$$= \frac{2,89 \cdot 182,17}{1 \cdot 1,5 \cdot 6300} \cdot \Delta E_{340} = 0,0557 \cdot \Delta E_{340}$$

2,89 = gesamtes Volumen in der Küvette (ml)

182,17 = Molekulargewicht von Sorbit ( $\text{g} \cdot \text{mol}^{-1}$ )

1 = Schichtdicke (cm)

1,5 = Volumen der Messlösung (ml)

6300 = Extinktionskoeffizient  
von NADPH ( $1 \cdot \text{mol}^{-1} \cdot \text{cm}^{-1}$ )

Unter Berücksichtigung des Verdünnungsfaktors  $f = 20$  (für die gemäss Seite 480f. durchgeführte Vorbehandlung) wird der Gehalt in der Probelösung in g D-Sorbit pro Liter berechnet.

## Resultate und Diskussionen

### Wiederfindung und Variationskoeffizient

Aus 8 Versuchen mit Standardgemischen Fructose/D-Sorbit (Fructose: D-Sorbit = 5 : 1 bis 200 : 1) resultierte eine Wiederfindung von 99,3% (97%–103%). Die Sorbitmenge in der Küvette betrug dabei ca. 10 µg, entsprechend einem  $\Delta E$  von 0,1 bis 0,2. Für den Variationskoeffizienten  $VK$  erhielten wir  $\pm 2,03\%$ . Bei höheren Konzentrationen an D-Sorbit in der Küvette konnte keine wesentliche Veränderung dieser Parameter beobachtet werden.

### Reaktionsverlauf

Die Reaktionszeit der enzymatischen Umsetzung wird durch die Vorbehandlung nicht sichtbar beeinflusst, nach spätestens 25 Minuten ist der Stoffumsatz beendet.

Schleichreaktionen wurden in der Regel nicht festgestellt, und auch Störungen konnten wir nie beobachten.

Mannit, Xylit und weitere Polyole stören die Reaktion nicht (12).

## Anwendbarkeit und Grenzen

Die von Beutler und Becker (12) publizierte Vorschrift kann nur für diejenigen Fälle verwendet werden, welche ein Verhältnis Monosaccharide zu D-Sorbit von  $\leq 5 : 1$  aufweisen, d. h. also vor allem für die mit Sorbit gesüßten Diabetikerprodukte.

In den anderen Lebensmitteln ist die erwähnte Voraussetzung nicht erfüllt, und es muss mit der in dieser Publikation vorgestellten Methode gearbeitet werden. Als Beispiele sind zu nennen: Fruchtsäfte, Konfitüren, Wein, Honigessig usw.

Da wir keinen Einfluss der Lebensmittelmatrix festgestellt haben, dürfte die Vorschrift generell anwendbar sein, doch sind folgende Grenzbedingungen zu beachten:

1. Die das Resultat bestimmende Extinktionsdifferenz sollte mindestens 0,1 betragen.
2. Das Verhältnis der reduzierenden Monosaccharide zu Sorbit darf höchstens  $200 : 1$  sein.
3. Bei Proben mit geringen Mengen an reduzierenden Zuckern und sehr kleinen Sorbitgehalten (Spurenbestimmung, z. B. in trockenen Weinen) kann in der Aufarbeitung das Verhältnis Fehling I/II zu Probelösung den jeweiligen Erfordernissen (mehr Probelösung) angepasst werden. Es ist allerdings darauf zu achten, dass in diesem Fall die auf Seite 481 beschriebene Testserie für die quantitative Eliminierung der Kupferionen nach unten erweitert werden muss (kleinere Zugaben von Carrez-I-Lösung); ausserdem ergibt die Aufarbeitung dann einen kleineren Verdünnungsfaktor.

Auf diese Weise lassen sich im günstigsten Fall noch 10 ppm Sorbit mit guter Genauigkeit bestimmen.

4. Die beschriebene Methode wurde bei folgenden Lebensmitteln mit Erfolg angewendet:
  - Apfel- und Birnensaft
  - Weiss- und Rotwein
  - Weinessig
  - Honigessig
  - Apfelwein
  - Erdbeeren
  - Diät-Milchglace mit Fructose und Sorbit
  - Schokolade für Diabetiker

## Zeitaufwand

Für eine Einzelbestimmung müssen 3–4 Stunden eingesetzt werden. Wird mit 6er-Serien gearbeitet, ergeben sich ca. 6 Stunden pro Serie bzw. 1 Stunde pro Probe.

## *Beurteilung der Aufarbeitungsmethode*

Es ist leicht vorstellbar, dass die Fehling/Carrez-Aufarbeitung allgemein für diejenigen Fälle verwendet werden kann, wo reduzierende Zucker die Analyse stören, also z. B. bei der enzymatischen Bestimmung von wenig Saccharose neben viel Invertzucker (Honig, Fruchtsäfte usw.) oder der GC-Analyse von Zuckeralkoholen (Sorbit, Mannit, Xylit). Dadurch erhält sie eine Bedeutung, welche weit über den Rahmen dieser Arbeit hinausgeht.

Bei Lebensmitteln, welche sehr viel reduzierende Zucker neben sehr wenig Sorbit enthalten (z. B. Traubensaft), ist die beschriebene Aufarbeitungsmethode nicht mehr anwendbar. Es lässt sich aber folgende Variante denken: Nach der Fehling-Reaktion könnte die Lösung mit Hilfe eines Mischbettionenaustauschers entsalzt und anschliessend sehr stark eingeengt werden. Dadurch erhielte man für die Messung wieder eine genügend hohe Sorbitkonzentration. Wie weit ein solches Vorgehen praktikabel ist, bleibt eine offene Frage.

## *Dank*

Den Mitgliedern der Subkommission 26 des Schweizerischen Lebensmittelbuches möchten wir für die wertvollen Vorarbeiten und Diskussionsbeiträge herzlich danken.

## *Zusammenfassung*

Es wird eine breit anwendbare enzymatische Methode zur Bestimmung von D-Sorbit beschrieben. Störende Lebensmittelinhaltstoffe, wie z. B. Monosaccharide, können durch eine Kombination von Fehling- und Carrez-Reaktionen entfernt werden. Die Bedeutung der Aufarbeitungsmethode wird verstärkt durch die Tatsache, dass sie nicht nur auf die Sorbitbestimmung beschränkt ist, sondern dass sie wesentlich allgemeiner verwendet werden kann.

## *Résumé*

Une méthode enzymatique, au champ d'application très étendu, est décrite pour le dosage du D-sorbitol. Des substances gênantes comme les monosaccharides réducteurs peuvent être éliminées par un traitement préalable de l'échantillon à l'aide d'une combinaison des réactifs de Fehling et de Carrez.

Ce traitement présente un grand intérêt car son application peut être généralisée.

## *Summary*

A widely applicable enzymatic method for the determination of D-sorbitol is described. Interfering substances such as reducing monosaccharides, present in foodstuffs, can be removed by a combination of Fehling and Carrez reactions.

The value of the preliminary treatment is increased by the fact that it is not restricted to the determination of D-sorbitol but can be used more generally.

### Literatur

1. Wine. Determination of sorbitol. Romanian Standard STAS 6182/16-79, 5 pp., Institut Roman de Standardizare, Romania 1979.
2. Borys, A., Zawadzki, Z. and Pukala, I.: Rapid method for determining sorbitol and monosaccharides in fruit products. Prace Instytutow i Laboratoriow Badawczych Przemyslu Spozywczego **25**, 469-481 (1975).
3. Tsuda, T. and Nakanishi, H.: Gas-liquid chromatographic determination of D-sorbitol in foods after separation by dialysis. J. Food Hyg. Soc. Japan **22**, 425-431 (1981).
4. Daniels, D. H., Warner, C. R. and Fazio, T.: Gas chromatographic determination of sorbitol, mannitol, and xylitol in chewing gum and sorbitol in mints. J. Assoc. Off. Anal. Chem. **65**, 588-591 (1982).
5. Moseley, F. A., Salinsky, J. S. and Woods, R. W.: Gas-liquid chromatographic determination of sorbitol in cooked sausage products. J. Assoc. Off. Anal. Chem. **61**, 164-166 (1978).
6. Bertrand, A. and Pissard, R.: Determination of sorbitol in wines by gas chromatography of their acetylated derivatives. Ann. Fals. Exp. Chim. **69**, (742), 571-579 (1976).
7. Schwarzenbach, R.: Separation of some polyhydric alcohols by high-performance liquid chromatography. J. Chromatogr. **140**, 304-309 (1977).
8. Nachtmann, F. and Budna, K. W.: Sensitive determination of derivatized carbohydrates by high-performance liquid chromatography. J. Chromatogr. **136**, 279-287 (1977).
9. Branda, S. C. C., Richmond, M. L., Gray, J. I., Morton, I. D. and Stine, C. M.: Separation of mono- and di-saccharides and sorbitol by high performance liquid chromatography. J. Food Sci. **45**, 1492-1493 (1980).
10. Dokladalova, J., Barton, A. Y. and Mackenzie, E. A.: High pressure liquid chromatographic determination of sorbitol in bulk sorbitol. J. Assoc. Off. Anal. Chem. **63**, 664-666 (1980).
11. Richmond, M. L., Branda, S. C. C., Gray, J. I., Markakis, P. and Stine, C. M.: Analysis of simple sugars and sorbitol in fruit by high-performance liquid chromatography. J. Agric. Food Chem. **29**, 4-7 (1981).
12. Beutler, H. O. und Becker, J.: Enzymatische Bestimmung von D-Sorbit und Xylit in Lebensmitteln. Deut. Lebensm.-Rundsch. **73**, 182-187 (1977).

P. Meier

Barbara Gramm

Dr. U. Vögeli

Kantonales Laboratorium Bern

Muesmattstrasse 19

CH-3000 Bern 9