

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **2 (1911)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM SCHWEIZ. GESUNDHEITSAMT

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE SANITAIRE FÉDÉRAL

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 8. — per Jahrg. — Ausland Fr. 10. — oder M. 8. —.
Suisse fr. 8. — par année. — Etranger fr. 10. — ou M. 8. —.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 50 (Ausland M. 1. 50).
Prix des fascicules fr. 1. 50 (étranger M. 1. 50).

BAND II

1911

HEFT 3

Viskositätsbestimmungen in Honig.

Von Dr. Th. von FELLEBERG.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des schweiz. Gesundheitsamtes.
Vorstand: Prof. Dr. Schaffer.)

Die Viskosität oder Zähigkeit ist eine Grösse, welche bei der Analyse der Oele, speziell der Schmieröle seit langem bestimmt wird. Zur Untersuchung wässriger Lösungen ist sie jedoch in der Praxis weniger häufig benützt worden.

Durch die vorliegenden Untersuchungen sollte festgestellt werden, ob sich die Bestimmung der Viskosität wässriger Honiglösungen zum Nachweis von Honigverfälschungen eigne. Dabei war folgende Ueberlegung massgebend:

Von verschiedenen Gliedern einer homologen Reihe müssen die höhern eine grössere Viskosität besitzen als die niedern. Es ist zu erwarten, dass unter den Kohlehydraten die Monosen die geringste, die Biosen eine grössere und die Polyosen nach Massgabe ihres Molekulargewichtes eine noch grössere Viskosität aufweisen. Honigdextrin ist nach *Barschall's*¹⁾ kryoskopischen Untersuchungen höchst wahrscheinlich eine Triose. Demnach muss sie sich von den Dextrinen des Stärkesirups, welche ein höheres Molekulargewicht besitzen, durch eine geringere Viskosität unterscheiden. Es ist demnach zu erwarten, dass Honige, welche mit Stärkesirup versetzt sind, sich bei gleichem Wassergehalt von normalen Honigen durch eine höhere Viskosität unterscheiden, solche, welche mit Invertzucker versetzt sind, hingegen durch eine niedrigere, vorausgesetzt, dass alle Naturhonige Dextrin enthalten. Nach dem gebräuchlichen Untersuchungsverfahren wird als Dextrin der Rest angenommen, welcher verbleibt, wenn die Summe der be-

¹⁾ Arbeiten aus dem Kaiserlichen Gesundheitsamte, 1908, 28, 405.