

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 2 (1911)
Heft: 6

Titelseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

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

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 6

Ueber Invertase und Diastase im Honig.

Von Dr. Th. von Fellenberg.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des schweiz. Gesundheitsamtes.

Vorstand: Prof. Dr. Schaffer.)

Wenn wir in einer verdünnten Honiglösung mehrere Tage hintereinander Zuckerbestimmungen ausführen, so sehen wir, dass der Gehalt an Invertzucker beständig zunimmt, bis er ein für den betreffenden Honig charakteristisches Maximum erreicht hat; dann nimmt er infolge von Gärung allmählich wieder ab.

Die Zunahme an Invertzucker erklärt sich aus der von *Erlenmeyer* und *v. Planta* festgestellten Tatsache, dass sowohl der wässrige Extrakt der Arbeitsbiene, als auch der Honig selbst ein invertierendes und ein diastatisches Ferment enthält. In den letzten Jahren haben sich *Langer*, *Auzinger* und *Moreau* mit hydrolysierenden Honigfermenten eingehender beschäftigt.

*Langer*¹⁾ ging in der Weise vor, dass er die Fermente mit Alkohol abschied und die nach 24stündigem Stehen erhaltenen Niederschläge auf Rohrzuckerlösungen einwirken liess; durch die Aenderung der Polarisation wurde dann die invertierende Kraft gemessen. Bei unverdeckeltem, frisch eingetragenen Honig fand er die Invertasewirkung nur gering, grösser jedoch bei frisch verdeckeltem, noch grösser bei 1 Jahr altem Honig.

*Auzinger*²⁾ bestimmte den Wirkungswert der Honigdiastase durch Einwirkung der Honiglösung auf lösliche Stärke bei 45° während einer bestimmten Zeit. Ist eine gewisse Menge Diastase zugegen, so färbt sich die Lösung bei nunmehrigem Zusatz von Jodjodkaliumlösung nicht mehr blau.

*Moreau*³⁾ scheidet die Enzyme ähnlich, wie *Langer*, mit Alkohol ab, bringt sie in Lösung und säuert sie mit einer bestimmten Menge Ameisen-

¹⁾ Archiv für Hygiene, 1909, 312.

²⁾ Ztschr. f. Unt. d. Nahr. und Gen. 1910, 19, 65, 353.

³⁾ Annales de Falsifications, 1911, 4, 145.