

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 4 (1913)
Heft: 3

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: 08.02.2025

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 V

1913

HEFT 3

Contribution à l'étude des farines.

Par Ed. GURY.

(Travail exécuté dans le laboratoire du Service sanitaire fédéral.

Chef: Prof. Dr. Schaffer.)

Dans ce travail, nous avons voulu surtout nous occuper du dosage de l'humidité dans les farines, cette question ayant déjà été discutée à plusieurs reprises. D'après le *Manuel suisse des Denrées alimentaires*, on doit tolérer jusqu'à 15% de teneur en eau et comme il a été fait la proposition de ramener ce chiffre à 13%¹⁾, il nous a paru intéressant de faire des dosages d'eau sur le plus grand nombre possible d'échantillons, pour élucider cette question. En outre, profitant du matériel disponible, nous avons également déterminé le pouvoir de fixation d'eau (P. F. E.), la teneur en azote et en gluten, pour constater s'il y avait une relation entre ces divers résultats. De plus, nous avons dosé la cellulose d'après une modification de notre méthode et essayé de déterminer la quantité de gliadine.

Nous indiquons aussi les diverses méthodes que nous avons employées.

I. Dosages d'humidité.

Le degré d'hydratation des farines est très variable et dépend de la saison, des conditions atmosphériques, etc; c'est pour cela que les divers analystes qui ont étudié ce sujet ne sont pas toujours d'accord entre eux. La principale cause du chiffre élevé de teneur en eau de certaines farines, paraît surtout résider dans la durée du magasinage par un temps humide. D'après *Balland*²⁾, certaines farines ne contenant, peu après la mouture, que de 8 à 9% d'eau, ont donné après un certain temps de séjour dans un local mal aéré jusqu'à 18% d'eau.

¹⁾ Trav. de chim. aliment. d'hyg., Vol. I, pag. 75.

²⁾ *Balland*, Les Aliments, 1^{er} Vol., p. 116.