

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 6 (1915)
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: 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).

Jährlich 6—8 Hefte

6 à 8 fascicules par année

BAND VI

1915

HEFT 3

Säurebestimmung in Mehl.

Von Th. von FELLEBERG.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des Schweizerischen Gesundheitsamtes,
Vorstand: F. Schaffer.)

In einer kürzlich erschienenen Arbeit von *H. Lüers* und *L. Adler*¹⁾ über die Entstehung und Bestimmung der Säure in Malz und Gerste wird u. a. auch die Methode der Säurebestimmung in Mahlprodukten nach *Kreis* und *Arragon*²⁾, welche im Schweiz. Lebensmittelbuche steht, ungünstig beurteilt. Da gegenwärtig an der Revision des Abschnittes «Mahlprodukte» des Lebensmittelbuches gearbeitet wird, schien es mir angezeigt, die Methode einer nähern Prüfung zu unterziehen und, wenn tunlich, auf geeignete Weise zu modifizieren. Dies liess sich um so leichter durchführen, als das Laboratorium des schweizerischen Gesundheitsamtes in letzter Zeit gerade mit Mehlluntersuchung beschäftigt war.

Lüers und *Adler* wiesen nach, dass die Säure des Malzes und der Mahlprodukte überhaupt zum grössten Teil aus Phosphorsäure bzw. sauren Phosphaten besteht. Ursprünglich liegt die Phosphorsäure in organischer Bindung vor, hauptsächlich im Phytin, welches nach *U. Suzuki*, *K. Yoshimura* und *M. Takaiishi* durch ein Enzym, die Phytase, in anorganische Phosphate gespalten werden kann. Wie *Lüers* und *Adler* gezeigt haben, wirkt das säurebildende Enzym in wässriger Lösung bereits bei gewöhnlicher Temperatur ein wenig ein. Viel stärker ist aber die Säurebildung bei erhöhter Temperatur: ihr Optimum liegt bei 53°.

¹⁾ Z. U. N. G. 1915, 29, 281.

²⁾ Schweiz. Wochenschrift f. Chem. u. Pharm. 1900, 38, 64.