

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Band: 8 (1917)
Heft: 3-4

Rubrik: Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis

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: 06.10.2024

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

Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis.

Die zwei letzten Vollmehltypmuster.

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

Infolge der immer knapper werdenden Getreidezufuhr sahen sich die Behörden veranlasst, für die Herstellung von Vollmehl einen noch weiter erhöhten Ausmahlungsgrad vorzuschreiben. Während das vom Oberkriegskommissariat im Dezember 1916 aufgestellte Typmuster einem Ausmahlungsgrad von 83—84 % entsprach, wird der Weizen, aus dem der heute gültige Typ hergestellt ist, bis zu ca. 87 % ausgemahlen. Wir veröffentlichen auch die Ergebnisse der Untersuchung dieser neuesten Typmuster, damit sie mit denjenigen der früheren verglichen und bei der Mehlkontrolle benutzt werden können.

	Typmuster vom 2. Dezember 1916	Typmuster vom 22. Mai 1917
Wasser (Feuchtigkeit)	12,13 %	13,60 %
Protein	12,25 %	13,02 %
Fett (Aetherextrakt)	1,81 %	1,99 %
Kohlenhydrate (Stärke, Dextrin etc.)	71,87 %	69,18 %
Rohfaser	0,88 %	1,15 %
Mineralstoffe	1,06 %	1,06 %
Säuregrad	4,3 °	6,0 °
Farbe (nach Pekar)	{ weicht von den bis- herigen Typmustern nur wenig ab	dunkler als die bis- herigen Typmuster

Die Mehle zeichnen sich durch hohen Gehalt an Protein aus. Aber auch der Gehalt an Rohfaser und an Mineralsubstanz ist gegenüber demjenigen früherer Proben nicht unwesentlich vermehrt, und namentlich der letzte Typ (vom 22. Mai 1917) hat einen unzweifelhaft dunkleren Farbenton als die früheren.

Durch unseren Lebensmittelexperten auf dem Hauptzollamt in Chiasso ist uns auch eine Probe des gegenwärtigen offiziellen italienischen Vollmehles übermittelt worden, das bei 90 % Ausmahlung (mit 90 % Mehlausbeute) hergestellt worden sei. Dieser Angabe entspricht der gefundene Mineralstoffgehalt von 1,13 % bei 1,02 % Rohfaser. Dass das Mehl einen geringeren Gehalt an Protein hat (10,07 %) und sogar wesentlich heller ist als unser letztes Typmuster, muss durch die Qualität des vermahlenden Weizens bedingt sein.