

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **9 (1918)**

Heft 6

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://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 SUISSE DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 8. 20 per Jahrg. — Ausland Fr. 10. — oder M. 8. —.
Suisse fr. 8. 20 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 IX

1918

HEFT 6

**Eine Oxydationsmethode zur Bestimmung der ligninfreien Rohfaser
in Kakao.**

Von Th. von FELLEBERG.

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

Seit längerer Zeit wird im hiesigen Laboratorium bei Rohfaserbestimmungen die Methode von *W. Huggenberg*¹⁾ angewendet, da es bei dem enorm gesteigerten Preise des Glycerins nicht wohl angeht, die klassische Methode von *König* zu benützen. Die *Huggenberg'sche* Methode hat sich speziell für Mehl trefflich bewährt, während sie in gewissen andern Fällen, so für Kakao und Schokolade, unbrauchbar ist. Dessen war sich auch *Huggenberg* wohl bewusst. Die Reagentien, welche bei diesem Verfahren zur Anwendung gelangen, sind nicht im Stande, gewisse Kakaobestandteile, wie das Kakao-rot, vollständig aufzulösen; man erhält schlecht filtrierende Lösungen und unsichere Resultate.

Kakao lässt sich am besten durch Oxydationsmethoden verarbeiten. Oxydationsmethoden zur Bestimmung der Rohfaser, bzw. Zellulose, sind schon längst empfohlen worden, so die Methode von *Schulze-Henneberg* und in neuerer Zeit diejenige von *Zeisel-Stritar*. Letztere Methode wurde von *E. Gury*²⁾ modifiziert und in bezug auf Kakao verglichen mit denjenigen von *König* und von *Parry*. *Gury* gibt seiner Methode den Vorzug. Sie braucht aber recht viel Zeit, Gas und Reagentien; auch liefert *Gury* nicht genügend Analysenmaterial, um erkennen zu lassen, innert welchen Grenzen nach seiner Methode der Rohfasergehalt bei reinem Kakao und bei reinen Kakaoschalen variiert.

¹⁾ Diese Mitt., 1916, 7, 297.

²⁾ Diese Mitt., 1912, 3, 99.