

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 10 (1919)
Heft: 3-4

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 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 X

1919

HEFT 3/4

Zur Methodik der Lecithinbestimmung in Lebensmitteln, mit besonderer Berücksichtigung von Früchten und Gemüsen.

Von E. ARBENZ.

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

Die Lecithine gehören zu denjenigen Verbindungen, denen eine besonders grosse Bearbeitung zuteil wurde und die dementsprechend auch eine umfangreiche Literatur aufweisen. Da diesen Hauptvertretern aus der Gruppe der Phosphatide namentlich nach früheren Physiologen in der Ernährung eine grosse Rolle zukommen, fehlt es nicht an zahlreichen Angaben über den Lecithingehalt der bekannteren Lebensmittel, Angaben, die entweder nach der ursprünglichen Methode oder Modifikationen derselben ermittelt worden sind. Im Folgenden wurde eine Reihe von Versuchen ausgeführt, die speziell das Vorkommen des Lecithins in Früchten und Gemüsen klarstellen und die vorhandenen Untersuchungsmethoden kritisch beleuchten sollen.

Bevor ich auf die eigentlichen Versuche eintrete, will ich aus der grossen Zahl der über Lecithin erschienenen Abhandlungen dasjenige zusammenstellen, was zur Kenntnis dieses immer noch nicht restlos erforschten Körpers nötig ist.

Während *Diakonow*¹⁾ schon im Jahre 1868 die Konstitutionsformel aufstellte, die *Strecker*²⁾ im gleichen Jahre bestätigte, bestreitet in neuerer Zeit *N. A. Barbieri*³⁾ das Vorkommen von Lecithin im Hühnereigelb, das bis jetzt als der lecithinreichste Körper angesehen werden muss. Nach den

¹⁾ Centralbl. f. d. mediz. Wissenschaften, 1868.

²⁾ Annal. d. Chem. u. Pharm., 1868.

³⁾ Ztschr. angew. Chem., 1918, 20, 74; Gazz. Chim. ital. 47, 1—37 (1917).