

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 13 (1922)
Heft: 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: 06.05.2025

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

MITTEILUNGEN
AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE
VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT
TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE
ET D'HYGIÈNE
PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 10. — per Jahrgang. — Suisse fr. 10. — par année.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XIII

1922

HEFT 4

Zur Untersuchung der Teigwaren auf künstliche Färbung.

Von Dr. E. ARBENZ.

(Aus dem Laboratorium des Eidgenössischen Gesundheitsamtes,
Vorstand: Prof. Dr. F. Schaffer.)

Den direkten Anlass zur vorliegenden Arbeit gaben aus Italien eingeführte Teigwaren, die sich als frei von Eierzusatz erwiesen und in denen, trotz deutlicher Gelbfärbung, nach den üblichen chemischen Methoden kein künstlicher Zusatz von Farbstoffen nachzuweisen war. Bisher konnte bei eierfreien Teigwaren schon nach dem Augenschein die An- oder Abwesenheit von künstlicher Färbung vermutet werden. Seitdem aber bekannt wurde, dass natürlich stark gelbgefärbte Hartweizengriese zur Fabrikation von Teigwaren zur Verfügung stehen, wird es in Zukunft unmöglich sein, schon auf Grund eines Augenscheines verdächtige Proben auszuscheiden und einer genaueren chemischen Untersuchung auf künstliche Färbung zuzuführen. Auch der Nachweis mit den bisher üblichen chemischen Verfahren bietet durch das neu hinzu tretende Moment der natürlich ziemlich stark gelb gefärbten Griesse erhöhte Schwierigkeiten. Dazu kommt, dass die genannten Griesse oder auch andere Umstände die Fabrikanten veranlassten, den Teigwaren bedeutend kleinere Mengen an künstlichen Farbstoffen zuzusetzen als früher. Dies erschwert den Nachweis derselben ebenfalls in hohem Masse, und in verschiedenen Fällen gelingt dieser nach den früheren Verfahren überhaupt nicht mehr. Andererseits können die aus natürlich gefärbten Griesen hergestellten Teigwaren zu Irrtümern führen, indem sie die vorgeschriebenen Extraktionsmittel ebenfalls gelb zu färben vermögen. Solche Irrtümer sind auch vorgekommen in denjenigen Fällen, in denen nur auf die Farbe der mit Alkohol oder Azeton extrahierten Teigwaren abgestellt wurde.