

Objektyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **17 (1926)**

Heft 2

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.

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE A BERNE

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 10. — per Jahrgang. — Suisse fr. 10. — par année.

Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XVII

1926

HEFT 2

Kreatininbestimmung in Bouillon-Präparaten.

Von Dr. WILHELM MÜLLER.

(Aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes,
Vorstand: Dr. J. Werder.)

Das «Schweiz. Lebensmittelbuch»¹⁾ stellt an Bouillon-Präparate keine Anforderungen bezüglich ihres Fleischextraktgehaltes. Es verlangt bloss, dass letzterer nicht nur in belanglosen Spuren vorhanden sei. Als es sich darum handelte, in die zu revidierende «Verordnung» eine Minimalzahl für den Fleischextraktgehalt aufzunehmen, fiel aus Interessentenkreisen die Anregung, diese auf 7,5% entsprechend 0,45% Gesamtkreatinin festzusetzen*). Die Expertenkommission einigte sich indessen auf einen Mindestgehalt von 10% Fleischextrakt = 0,6% Gesamtkreatinin²⁾. Diese Forderung ist jedenfalls nicht übersetzt. Denn in den Bouillonpräparaten, die in der «Verordnung» als Gemische von Fleischextrakt, tierischem Fett, Kochsalz, Würzen und Gewürzen definiert sind, spielt der Fleischextrakt eine wichtige Rolle, ja nach dem «Codex alimentarius austriacus»³⁾ ist er sogar als ihr wesentlicher Bestandteil aufzufassen. Die meisten Chemiker, die sich mit der Beurteilung von Bouillonwürfeln befasst haben, stellen denn auch strengere Normen bezüglich ihres Fleischextraktgehaltes auf als die «Verordnung».

Folgende Grenzzahlen habe ich in der Literatur gefunden:

*Geret*⁴⁾: mindestens 20% Fleischextrakt,

*Kappeller und Gottfried*⁵⁾: 15—25% Fleischextrakt,

*) Fleischextrakt enthält ca. 6% Kreatinin; somit entspricht 1 Teil Fleischextrakt 0,06 Teilen Kreatinin und 1 Teil Kreatinin 16,6 Teilen Fleischextrakt.

¹⁾ Schweiz. Lebensmittelbuch, 3. Aufl., 75 (1917).

²⁾ Verordnung betr. den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 23. Februar 1926, Art. 83.

³⁾ Codex alimentarius austriacus, 2, 347 (1912).

⁴⁾ Konserven-Zeitung, 14, 34, 42 (1913).

⁵⁾ Z. U. N. G., 31, 1 (1916).