

# Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 1

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.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

fant pendant 15 minutes à l'ébullition au réfrigérant ascendant, avant la titration. On acidifie légèrement le liquide titré, complète à 200 cm<sup>3</sup> et redistille 100 cm<sup>3</sup>. On titre ces 100 cm<sup>3</sup> (B) et obtient l'indice de passage en faisant le rapport:

$$\frac{B}{R-M} \cdot 100 = \text{indice de passage.}$$

Cet indice ne doit pas être supérieur:

I <sup>o</sup> Pour des beurres de cacao et des chocolats à l'eau à . . .	60.
II <sup>o</sup> Pour des chocolats au lait à . . . . .	80.

## Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis.

### Zur Vanillinbestimmung in Vanillinzucker.

Von Dr. E. ARBENZ.

Die von *J. Pritzker* und *Rob. Jungkuntz*<sup>1)</sup> ausgearbeitete titrimetrische Methode zur Bestimmung des Vanillins in Vanillinpräparaten ergab bei selbsthergestelltem Vanillinzucker und solchem des Handels folgende Werte:

	Refraktometrisch <sup>2)</sup>	Gravimetrisch	Titrimetrisch
Vanillinzucker mit 1% Vanillin	1,04	0,95	1,03
» » 2% »	2,08	2,03	2,04
» » 3% »	3,02	2,91	3,04
» I . . . . .	1,53	1,52	1,55
» II . . . . .	1,67	1,67	1,70
» III . . . . .	1,50	1,48	1,48
» IV . . . . .	2,86	2,82	2,90

Da nach einer schriftlichen Mitteilung des einen der genannten Autoren nach seither gemachten Beobachtungen verschiedene Vanilline nicht als rein angesprochen werden können, gedenken sie auf ihre Methode im Sinne kleiner Aenderungen zurückzukommen.

Es unterliegt nach vorstehender Versuchsreihe keinem Zweifel, dass die titrimetrische Methode grosse Vorzüge aufweist. Die genannten Abweichungen in der Reinheit der Vanilline werden sich vermutlich auch in den andern Vanillinbestimmungsmethoden bemerkbar machen.

<sup>1)</sup> Diese Mitteilungen, 1924, 15, 54.

<sup>2)</sup> » » 1925, 16, 265.