

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 18 (1927)
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: 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 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 XVIII

1927

HEFT 3/4

Zur Frage der Butterfettbestimmung in butterhaltigen Kochfetten.

Von Dr. F. ADAM.

Chemiker am Laboratorium des Kantonschemikers Luzern.

Den Anlass zur Ausführung der nachstehend beschriebenen Untersuchung bot eine Beanstandung, die wir gelegentlich einer Razzia auf butterhaltige Kochfette vornehmen mussten. Der Fabrikant der beanstandeten Ware machte auf unsern Befund zwei Einwände, nämlich:

1. Er wies Analysenatteste zweier Untersuchungsstellen der Schweiz vor, deren Befund auf 15%, resp. 20% Butterfett lautete, während wir ca. 6% gefunden hatten. Der Fabrikant selber behauptete, 12% Butterfett zugesetzt zu haben.

2. Ferner suchte der Fabrikant die von uns verwendete Methode von Kuhlmann & Grossfeld (Z. U. N. G., Bd. 51, Seite 31) in Zweifel zu ziehen, insbesondere durch die Behauptung, er verwende gehärtete Fette, die eventuell das Resultat in ungünstigem Sinne beeinflussen könnten.

Da für die genannte Methode unseres Wissens noch wenig Kontrollversuche vorliegen, so glaubten wir auf die Einwendungen des Fabrikanten, soweit sie den möglichen Einfluss der gehärteten Oele betrafen, eintreten zu müssen.

Ferner war uns auch von anderer Seite der Einwand gemacht worden, bei Gegenwart von Cocosfett liefere die Methode zu geringe Werte, so dass wir also auch auf diesen Punkt unser Augenmerk zu richten hatten.

Soviel über den Verlauf der Angelegenheit. Im Folgenden gebe ich nun eine Uebersicht über die vor und nach erfolgter Beanstandung ausgeführten Untersuchungen.