

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 18 (1927)
Heft: 5

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 5

Zum Nachweis des Sojabohnenöls.

Mitteilung aus dem Laboratorium des Kantons-Chemikers Basel-Stadt.

Von HANS KREIS und OTTO WOLF.

Das Sojabohnenöl, oder wie es nachstehend kurz genannt sei, Sojaöl, ist uns aus den Kriegsjahren noch in unangenehmer Erinnerung.

Es heisst darüber in unserem Jahresbericht für 1918: «Im Frühjahr kam zum ersten Mal das Sojabohnenöl in den Handel und gab sogleich zu zahlreichen Klagen Anlass. Sowohl die tiefgelbe, in dicken Schichten braune Farbe, als auch der eigenartige Geruch und Geschmack und die etwas dickflüssige Beschaffenheit wurden beanstandet. Es wurde teils als Maschinenöl, teils als Leinöl, von anderen wieder einfach als verdorben und ungeniessbar bezeichnet. Nach kurzer Zeit musste es deshalb aus dem Verkehr zurückgezogen werden.»

Heute stellt sich uns dieses Oel, das aus den Samen von Soja (*Glycine hispida*) gewonnen wird, wesentlich einladender dar und es dürfte dazu bestimmt sein, sich mit der Zeit als gut verwendbares Speiseöl einzubürgern. Ich schliesse dies aus der Einfuhr bedeutender Mengen, die zunächst allerdings nur für die Kochfettfabrikation bestimmt zu sein scheinen. Die Sojabohne unterscheidet sich von den anderen als Nahrungsmittel verwendeten Leguminosen vor allem durch den fehlenden Stärke- und den hohen Oel- und Eiweissgehalt. Beispiel: Proteingehalt bis 44,8 %, Fettgehalt bis 20,3 %.

Den Anlass zu den nun zu besprechenden Untersuchungen gab ein Olivenöl, das mit dem Auftrag übergeben wurde zu prüfen, ob es mit Sojaöl verfälscht sei. Durch die übliche Analyse liess sich zunächst folgendes feststellen:

Säuregrad: 1,8; Refraktionszahl: 55,3; Spezifisches Gewicht: 0,9186; Jodzahl: 89,5.