

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 20 (1929)
Heft: 4-5

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: 08.02.2025

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.—; für Mitglieder des Schweiz. Vereins analytischer Chemiker Fr. 5.— per Jahrgang
Suisse fr. 10.—; pour les membres de la Société suisse des Chimistes analystes fr. 5.— par année.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XX

1929

HEFT 4/5

Ueber die Altersbestimmung von Eiern mit Hilfe der Wasserstoff- ionenkonzentration.

Von Dr. CH. SCHWEIZER.

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

I. Einleitung.

Von Herrn Dr. J. Werder wurde ich auf die Arbeit von Sharp¹⁾ aufmerksam gemacht, welche die Wasserstoffionenkonzentration des Eiklars als wichtigen Faktor der Haltbarkeit von Hühnereiern zum Gegenstand hat.

Sharp gibt an, dass die Qualitätsänderungen der Eier beim Lagern von folgenden Faktoren abhängig sind:

1. Mikroorganismen (bei grossem Keimgehalt ist die Haltbarkeit gewöhnlich verringert. Aber auch keimarme Eier verderben, so dass noch andere Faktoren wirksam sein müssen).

2. Qualität der frischen Eier.

3. Temperatur.

4. Eintritt unerwünschter Gerüche in das Ei.

5. Wasserverlust (Vergrösserung des im durchscheinenden Licht zu beobachtenden Luftraumes. Der Wasserverlust hängt aber stark mit der Feuchtigkeit der umgebenden Atmosphäre und der Temperatur zusammen, so dass aus ihm keine Schlüsse auf das Alter der Eier gezogen werden können).

6. p_H des Eiklars (wurde bisher nicht berücksichtigt, ist aber von grösster Bedeutung).

¹⁾ Science, 69, 278 (1929).