

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 25 (1934)

Heft: 1

Buchbesprechung: Bibliographie

Autor: [s.n.]

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: 02.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Sucre inverti	g p. lt.	325,6
Sucre total	»	325,6
Extrait sans sucre	»	31,2
Matières minérales	»	3,75
Sulfates	»	1,6
Acidité totale (tartrique)	»	5,0
Acidité volatile (acétique)	»	0,5
Acidité fixe (tartrique)	»	4,4

Bibliographie.

Les aliments conservés faisant partie de la ration délivrée soit en temps de paix, soit en campagne. Leurs modes de préparation, leur analyse. Colonel J. Thomann. — Rapport présenté au VII^e Congrès international de médecine et de pharmacie militaires à Madrid 1933.

Die kolorimetrische Bestimmung der Wasserstoffionenkonzentration p_H , des Fleischextraktes und die Bedeutung dieser Grösse für die Beurteilung des Fleisches. van Oyen. — Ztschr. Fleisch- u. Milchhyg., **43**, 429 u. 449 (1933).

Die p_H -Bestimmung kann die pathologisch-anatomische und bakteriologische Untersuchung nicht ersetzen, auch nicht Fleischvergiftungserreger anzeigen, ist aber zur Feststellung von normaler Säuerung des Fleisches der Prüfung mit Lackmuspapier vorzuziehen. Fleisch mit ungenügender Säuerung ist minderwertig, weniger haltbar und weniger tauglich. Fleisch mit $p_H = 6,8$ und höher, 24 Stunden nach der Schlachtung, ist untauglich, bei 6,2—6,8 nur Freibankware. Bei Zweifel, ob Fleisch verdorben ist, deutet $p_H = 6,2$ (Schweinefleisch 6,4) oder höher Inkubationsstufe der Fäulnis an.
(Nach Chem. Z.)

Chimie colloïdale du gluten. Bubenbergh de Jong. — Trans. Faraday Soc., **28**, 798 (1932).

Les points isoélectriques de la gliadine et de la gluténine sont respectivement de p_H 6,5—6,6 et de p_H 5,3—5,4. Le trouble de mélanges de gliadine et de gluténine a été déterminé pour des p_H compris entre 5,4 et 7. Les résultats observés s'écartent donc sensiblement des résultats calculés en appliquant la loi des mélanges. Ce fait serait dû à une formation de complexes entre les électrolytes colloïdaux, la gliadine étant positive, la gluténine étant négative. Ce complexe gliadine-gluténine peut être comparé au gluten naturel. La formation de complexes est maximum pour un p_H défini qui dépend du rapport gliadine: glutenine et des électrolytes présents, mais ces complexes ne se forment qu'entre les points isoélectriques des produits.