

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **25 (1934)**

Heft 6

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.

# 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 XXV

1934

HEFT 6

### Zur Untersuchung der Eierteigwaren.

Von Dr. E. MÜLLER, Kantonschemiker in Schaffhausen.

Im Jahre 1930 hat v. Fellenberg die Schmid'sche Methode zur Bestimmung des Eiproteins ausgebaut und wesentlich verbessert. Durch Behandlung mit Magnesiumsulfat und Kupfersulfat gelang ihm eine bessere Trennung des Eiproteins vom Weizenprotein, ferner ersetzte er die volumetrische Bestimmung durch die viel genauere Kjeldahlbestimmung.

Die Eiproteinbestimmung ist für die Praxis ausserordentlich wertvoll, denn durch die Bestimmung der Lezithinphosphorsäure lernen wir nur den Gehalt an Eigelb kennen und diese Bestimmung ist infolge des bekannten Rückganges bei älteren Teigwaren nicht einmal mehr zuverlässig.

Eine Nachprüfung der v. Fellenberg'schen Methode ist von anderer Seite bisher nicht erfolgt, ich habe deshalb, bevor ich die Methode zur Anwendung brachte, eine Reihe von Kontrollversuchen durchgeführt mit Teigwaren von bekannter Zusammensetzung.

Zur Methode selbst ist folgendes zu bemerken: Bei Doppelbestimmungen erhält man gut übereinstimmende Zahlen, die Resultate sind nicht abhängig vom Feinheitsgrad, auch bei grob gemahlten Proben erhält man richtige Werte. Die erste Filtration verläuft manchmal recht langsam, alle folgende Operationen aber beanspruchen nicht viel Zeit. Die Rechnung am Schluss ist ziemlich umständlich, ich habe dieselbe *durch eine Tabelle ersetzt*.

Das Ergebnis der Kontrollversuche sowie die Untersuchungsergebnisse einer Reihe dem Handel entnommenen Proben sind in der beiliegenden Tabelle zusammengestellt.

Die bei der Untersuchung von Teigwaren bekannter Zusammensetzung erhaltenen Resultate sind recht befriedigend, wenn man bedenkt, dass der