

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 28 (1937)
Heft: 1-2

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: 02.02.2025

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 XXVIII

1937

HEFT 1/2

Zur Bestimmung des Fettes in Lebensmitteln mit Hilfe des Refraktometers.

Von Dr. C. ZÄCH.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes in Bern,
Vorstand: Prof. Dr. J. Werder.)

Vor kurzem hat *W. Leithe*¹⁾ eine refraktometrische Fettbestimmungsmethode mit Hilfe von Monobromnaphthalin angegeben. Die Vorschrift ist für Käse ausgearbeitet, soll aber auch bei anderen Lebensmitteln, wie Rahm, Butter, Trockenmilch usw. angewendet werden können. Da das Verfahren rasch und exakt arbeiten soll und unter Umständen die langwierigen gravimetrischen Methoden ersetzen könnte, war es von Interesse, es an Hand einiger Lebensmittel nachzuprüfen.

Methoden zur quantitativen Fettbestimmung in Lebensmitteln mit Hilfe des Refraktometers sind zwar schon vor längerer Zeit angegeben worden, so z. B. von *Wollny*²⁾ für Milch, von *Richter*³⁾ sowie *Hasse* und *Bake*⁴⁾ für Kakao. Bei diesen Methoden wurden leichtflüchtige Fettlösungsmittel wie Aether, Aether-Alkohol und dergleichen verwendet, was gewisse experimentelle Schwierigkeiten mit sich brachte, weshalb sie sich in der Praxis nicht recht einbürgern konnten. Das von *Leithe* vorgeschlagene α -Monobromnaphthalin bietet nun demgegenüber den grossen Vorteil, dass es schwer flüchtig (Sdp. 281° bei 760 mm) und vollständig wasserunlöslich ist. Die hohe Lichtbrechung dieses Lösungsmittels ($n_D = 1,66$) bedingt allerdings die Verwendung eines entsprechenden Messinstrumentes. Besonders geeignet ist das Zeiss'sche Eintauchrefraktometer mit heizbarem Doppelprisma XI

¹⁾ Z. U. L. 70, 91 (1935).

²⁾ *Beythien*, Handb. d. Nahrungsmittelunters., Bd. I, S. 177 (1914).

³⁾ Z. U. N. G. 24, 312 (1912).

⁴⁾ Chem. Ztg. 47, 557 (1923).