

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 31 (1940)
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 XXXI

1940

HEFT 1/2

Ascorbinsäure in Konserven.

Von GOTTLIEB MEYER, Dipl. Ing.-Chem., Lenzburg.

(Mitteilung aus dem Laboratorium der Conservenfabrik Lenzburg AG., vorm. Henckell & Roth).

I. Allgemeines.

Die neuzeitliche Ernährungslehre hat sich sehr oft den Konserven gegenüber zurückhaltend oder gar ablehnend verhalten, da in weiten Kreisen merkwürdigerweise jegliche Konserve nichts anderes als «totgekochte, vitaminlose Nahrung» bedeutet. Diese Stellungnahme zwingt heute die Konservenindustrie, die Fabrikationsvorgänge zu überwachen und die Erzeugnisse auf ihre Beschaffenheit zu prüfen, um etwaige Verlustquellen erkennen und beheben zu können.

In diesem Sinne wurden im Betriebslaboratorium der Conservenfabrik Lenzburg im Jahre 1939 eine Reihe von Ascorbinsäure-Bestimmungen nach dem *Tillmans'schen* Titrationsverfahren weniger an den Rohmaterialien als an den fertigen Konserven durchgeführt. Es wäre wünschenswert gewesen und war ursprünglich auch beabsichtigt, die Ergebnisse der chemischen Analyse durch Tierversuche kontrollieren zu lassen. Da diese etwas teure Kontrolle wegen der Zeitumstände unterbleiben musste, so haften den in den nachfolgenden Tabellen aufgeführten Titrationswerten jene grundsätzlichen Fehlermöglichkeiten an, die bei Anwesenheit anderer leicht oxydierbarer Substanzen unter Umständen ein Zuviel an Ascorbinsäure vortäuschen können. Dann ist auch in Betracht zu ziehen, dass ein gleichzeitiges Vorkommen mehrerer Vitamine in einem Nahrungsmittel zur Folge haben kann, dass die analytische Ermittlung des einen Wirkungsstoffes nicht ohne weiteres übereinstimmt mit dessen biologischem Wirkungswert, weil die Gegenwirkung des andern Stoffes eigentlich nicht ausser acht gelassen werden darf. Die Auswertung der hier vorliegenden Befunde muss daher unter diesen Vorbehalten erfolgen.