

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 43 (1952)
Heft: 1

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

Offizielles Organ der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE À BERNE

Organe officiel de la Société suisse de chimie analytique et appliquée

ABONNEMENT:

Schweiz Fr. 17.— per Jahrgang (Ausland Fr. 22.—) Preis einzelner Hefte Fr. 3.— (Ausland Fr. 4.—)
Suisse fr. 17.— par année (étranger fr. 22.—) Prix des fascicules fr. 3.— (étranger fr. 4.—)

BAND 43

1952

HEFT 1

Beitrag zur Bestimmung des Eigehaltenes von Eierteigwaren

Von *H. Hadorn* und *R. Jungkunz*
(Laboratorium VSK, Basel)

I. Einleitung

Für die Neubearbeitung des Schweizerischen Lebensmittelbuches ¹⁾ soll unter anderem auch der Abschnitt «Teigwaren» neu überprüft und eventuell verbessert werden. Es war dies mit ein Grund, den gesamten Fragenkomplex aufzugreifen und einer allgemeinen Kritik zu unterziehen.

Über die Untersuchung von Eierteigwaren sind schon überaus zahlreiche Arbeiten erschienen. Aus der umfangreichen diesbezüglichen Literatur geht hervor, dass besonders die Bestimmung des genauen Eigehaltenes bis heute noch nicht restlos befriedigend gelöst ist. Die vorgeschlagenen Untersuchungsmethoden sind zum Teil recht kompliziert und zeitraubend, die gefundenen Resultate aber nicht in allen Fällen zuverlässig.

In der Regel bestimmt man einen oder mehrere charakteristische Bestandteile des Eierinhaltes. Fett, Lecithin und Cholesterin sind typisch für Eidotter und können nach Abzug der entsprechenden Korrekturen für Griess oder Dunst zur Berechnung des Eigehaltenes dienen.