

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 45 (1954)  
**Heft:** 5

## 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:** 05.05.2025

**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 Schweizerischen 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 - VOL. 45

1954

HEFT - FASC. 5

---

## Antioxydantien in Fetten und Ölen

Erster Teil

Von *O. Högl* und *F. Wenger*

(Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes, Bern)

A. Die Autoxydation olefinischer Fette ( <i>F. Wenger</i> ) . . . . .	335
B. Antioxydantien ( <i>F. Wenger</i> ) . . . . .	342
C. Stabilisation von Fetten mit Antioxydantien ( <i>F. Wenger</i> ) . . . . .	344
D. Physiologisch-toxikologische Betrachtungen über die Antioxydantien ( <i>O. Högl</i> )	351

### A. Die Autoxydation olefinischer Fette

Von *F. Wenger*

Alle tierischen und pflanzlichen Fette erfahren im Laufe der Zeit gewisse Veränderungen. Wenn sich dabei die in der Folge auftretenden Stoffe organoleptisch erkennen lassen, etwa durch unvorteilhafte Veränderung von Geschmack und Geruch, bezeichnet man ein Fett als ranzig. Ranziges Fett ist nicht nur zufolge des unangenehmen Geschmackes und Geruches minderwertig, sondern auch weil einige der Zersetzungsprodukte toxisch sind (*Quackenbusch* [1945]) und weil der Nährwert im Verlaufe des Verderbs teilweise verloren geht. So werden