

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 46 (1955)  
**Heft:** 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:** 14.03.2025

**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. 46

1955

HEFT – FASC. 2

## Über die Bestimmung der Jodzahl

Von *H. Stähli*

(Laboratorium der ASTRA Fett- und Ölwerke, Steffisburg)

### Allgemeines

Die Jodzahl ist und bleibt in der Analytik der Öle und Fette eine grundlegende und unentbehrliche Kennzahl.

Sie beruht auf der Eigenschaft ungesättigter Verbindungen, Halogene anzulagern, zu addieren, und dabei in ihre gesättigte Form überzugehen.

Die ungesättigten, aliphatischen Fettsäuren, die als Glycerinester in den Ölen und Fetten enthalten sind und mit denen sich vorliegende Arbeit grösstenteils befasst, reagieren, von wenigen Ausnahmen abgesehen, sehr leicht mit Halogenen, indem sich an jede ungesättigte Kohlenstoffbindung (Doppelbindung) ein Molekül Halogen anlagert, dabei das entsprechende Fettsäurehalogenid bildend.

### *Halogenanlagerung an Linolsäure*

(schematisch)

