

Objekttyp: **FrontMatter**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **47 (1956)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# 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. 47

1956

HEFT — FASC. 2

---

## Papierchromatographischer Nachweis von Rapsöl in Speiseöl

Von *H. Hadorn* und *K. W. Biefer*

(Laboratorium VSK, Basel)

### I. Einleitung

Raps wird seit dem letzten Kriege in der Schweiz wiederum in grösseren Mengen angebaut und aus den Samen Speiseöl gewonnen. Rapsöl ist bei den Konsumenten wegen seines oft fischigen Geruchs und Geschmacks, der hauptsächlich nach längerer Lagerung und im erhitzten Öl beobachtet wird, nicht besonders beliebt.

Ein zuverlässiger Nachweis von Rapsöl in Pflanzenölen, etwa in Erdnuss- oder Sonnenblumenöl, oder auch in beliebigen als «Speiseöl» bezeichneten Mischungen wäre daher sehr erwünscht. Das Problem des Rapsöl-Nachweises ist schon wiederholt bearbeitet worden, bis heute ist jedoch noch keine zuverlässige Methode bekannt. Alle in der Literatur beschriebenen Verfahren gründen sich auf den Nachweis der Erucasäure, einer einfach ungesättigten, festen Fettsäure der Formel  $C_{22}H_{41}COOH$ . Diese Säure, welche im Rapsöl zu ca. 50 % enthalten ist, kommt nur in den Ölen der Brassica-Arten (Raps- und Senfsamenöl), sonst in keinem der üblichen Speiseöle vor.