

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 47 (1956)
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: 08.02.2025

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 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.