

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 47 (1956)
Heft: 3

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 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. 3

Semi-microdosage complexométrique de l'acide phosphorique dans les denrées alimentaires

Par *R. Brochon* et *H. Eschmann*

(Laboratoire cantonal, Berne)

Introduction

On sait que le phosphore occupe en biochimie une place prépondérante grâce à la diversité de ses combinaisons organiques et à l'importance de celles-ci comme produits intermédiaires du métabolisme. Cet élément très répandu chez les êtres vivants, quoique en faible quantité, s'y rencontre parfois à l'état de phosphates minéraux (suc cellulaire et sang dont les phosphates contribuent à stabiliser le pH), mais surtout sous forme d'acide phosphorique partiellement estérifié (phosphatides, phosphoprotides, nucléoprotides, amidon, phytine, etc.).

Les denrées alimentaires, étant essentiellement d'origine végétale ou animale, renferment de l'acide phosphorique (sous les formes indiquées ci-dessus) dans une proportion relativement constante et parfois caractéristique. Dès lors, un dosage de cet acide présente un grand intérêt pour le chimiste alimentaire, car il permet de juger de l'authenticité d'un produit naturel (jus de fruit, etc.) ou de déterminer la teneur de certain constituant dans un mélange (quantité de jus de fruit ajoutée à une eau minérale, teneur en œufs d'une pâte alimentaire, etc.).