

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 50 (1959)
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: 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. 50

1959

HEFT - FASC. 3

Vorkommen und Bedeutung der phenolischen Inhaltsstoffe des Obstes

Von *K. Herrmann*

(Aus dem Institut für biologische Forschung, Köln-Bayenthal)

Noch vor 25 Jahren wusste man sehr wenig über die Pflanzenphenole unserer heimischen Obstarten. Nur durch die schönen Untersuchungen von *Willstätter* und seiner Schüler, die von *Robinson* und von *Karrer* weitergeführt wurden, hatte man einen Einblick in die Anthocyane der Früchte gewonnen.

Ganz allgemein waren die damaligen Kenntnisse über die Phenole der Kulturpflanzen noch gering. Selbst im Tee waren nur das (—)-Epicatechin und sein Gallussäureester aufgefunden worden¹⁾. Heute kennen wir im Tee mehr als 20 Phenole²⁾, haben durch die Arbeiten von *Roberts*³⁾ einen guten Einblick in die verwickelten Vorgänge bei der Fermentation und wissen, dass von Oxydationsprodukten der Katechine die geschmackliche Qualität des Schwarzen Tees entscheidend abhängt.

Und noch vor 10 Jahren wusste man im allgemeinen über die in Kulturpflanzen vorkommenden Phenole nicht viel mehr. Dann setzte aber eine stürmische Entwicklung ein. Sie wurde durch wesentlich verbesserte methodische Möglichkeiten, z.B. die Einführung der Papierchromatographie und der Craig-Verteilung, ausgelöst und nicht zuletzt durch die sich rasch durchsetzende Erkenntnis von der Bedeutung der Pflanzenphenole für die Verarbeitung und die