

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **50 (1959)**

Heft 3

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://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