

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 51 (1960)
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: 06.05.2025

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.—)

Suisse fr. 17.— par année (étranger fr. 22.—)

Preis einzelner Hefte Fr. 3.— (Ausland Fr. 4.—)

Prix des fascicules fr. 3.— (étranger fr. 4.—)

BAND – VOL. 51

1960

HEFT – FASC. 3

Papierelektrophoretische Identifizierung des zur Weisskäseherstellung verwendeten Rohmaterials

Von G. Zimmermann

(Div. of Food- and Biotechnology, Technion-Israel Inst. of Technology, Haifa)

Einleitung

Frischmilchkäse ist ein populäres Eiweissnahrungsmittel der israelischen Bevölkerung. In den minderbemittelten Schichten stammen etwa 45 Prozent der an tierischem Eiweiss aufgenommenen Menge von Milchproteinen (*Mendelson*, 1959). Etwa ein Viertel hiervon wird durch Weichkäse gedeckt.

Aus Gründen jahreszeitlicher Schwankungen in der Milchanlieferung wie auch aus volkswirtschaftlichen Ueberlegungen wird zu gewissen Zeiten Magermilchpulver als Rohmaterial zur alleinigen Quarkherstellung herangezogen, wobei die Verwendung von Rohmaterialmischungen nicht gestattet ist. Zur Gewinnung von Vollmilchkäsen wird bei Verwendung von Magermilchpulver u. U. Pflanzenfett beigemischt. Zwischen Milchpulverweisskäsen und Frischmilchweisskäsen bestehen wesentliche preisliche Unterschiede zugunsten der aus Pulver hergestellten Produkte. Es hat sich somit als notwendig erwiesen, im Fertigprodukt die Herkunft des Rohmaterials festzustellen.