

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **52 (1961)**

Heft 2

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.

# 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. 52

1961

HEFT - FASC. 2

---

## Zur Problematik der quantitativen Diastasebestimmung in Honig

**Ueberprüfung verschiedener Methoden · Einfluß der Stärkepräparate auf die Diastasezahl · Ausarbeitung einer zuverlässigen Standardmethode zur Diastasezahlbestimmung sowie Anleitung zur Herstellung und Prüfung von Standardstärke**

Von *H. Hadorn*, Laboratorium VSK, Basel

Die Prüfung auf Honigdiastase bzw. die Bestimmung der Diastase-Aktivität dient seit Jahren zur Kontrolle, ob ein Honig echt und nicht durch Ueberhitzung nachteilig verändert ist. Auf Grund neuerer Untersuchungen von *Kiermeier* und *Köberlein*<sup>1)</sup>, *Warnecke* und *Duisberg*<sup>2)</sup>, *Duisberg* und *Gebelein*<sup>3)</sup>, *Duisberg* und *Warnecke*<sup>4)</sup> sowie von *Hadorn* und *Kovacs*<sup>5)</sup> ist es allerdings nicht möglich, lediglich auf Grund einer Diastasezahl-Bestimmung mit Sicherheit zu beurteilen, ob ein Honig durch Ueberhitzung nachteilig verändert ist oder nicht. Da es von Natur aus diastasearme Honige gibt und die Diastasezahl der echten Honige innerhalb ziemlich weiter Grenzen variiert, müssen noch weitere enzymatische Versuche, sowie die chemische Bestimmung des Hydroxymethyl-furfurols nach *Winkler*<sup>6)</sup> herangezogen werden. Eine zuverlässige Bestimmung der Diastasezahl ist jedoch die Grundlage der Beurteilung. Zur Diastasezahlbestimmung in Honig und anderen Lebensmitteln sind zahlreiche, teilweise sich widersprechende