

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 53 (1962)
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: 05.05.2025

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. 19.— per Jahrgang (Ausland Fr. 24.—)
Suisse fr. 19.— par année (étranger fr. 24.—)

Preis einzelner Hefte Fr. 3.50 (Ausland Fr. 4.50)
Prix des fascicules fr. 3.50 (étranger fr. 4.50)

BAND – VOL. 53

1962

HEFT – FASC. 3

Ueber Wärme- und Lagerschädigungen von Bienenhonig

Von *H. Hadorn**, *K. Zürcher*, und *F. H. Doevelaar*
(Laboratorium VSK, Basel)

In den letzten Jahren ist in zahlreichen Publikationen darauf hingewiesen worden, daß durch höhere Temperaturen und längere Lagerzeiten der Honig merkliche Veränderungen erfährt. Die Enzymaktivitäten (Diastase, Saccharase) nehmen dabei ab, während der Hydroxymethylfurfurolgehalt ansteigt. Aber auch die verschiedenen Zuckerarten sowie der Säuregehalt können während der Lagerung wesentlich verändert werden.

Die chemische Zusammensetzung und die Enzymaktivitäten von frischem Honig variieren naturgemäß sehr stark. Heute ist wohl unbestritten, daß es mit Hilfe einer einzelnen Enzymaktivität oder Kennzahl nur in Extremfällen gelingt, zu entscheiden, ob eine Wärmeschädigung des Honigs vorliegt oder nicht. Normalerweise müssen mehrere Kennzahlen herangezogen und ausgewertet werden.

* Herrn Prof Dr. F. E. Lehmann, Bern, zum 60. Geburtstag gewidmet.