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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 54 (1963)

Heft: 5

Artikel: Eidgenössische Technische Hochschule Zürich = Ecole polytechnique fédérale Zurich

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-982741

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

Résumé

On décrit une méthode d'isolation de colorants artificiels dans des denrées alimentaires par adsorption sur de l'oxyde d'aluminium acide (anionotrope). Cette méthode présente dans certains cas de sérieux avantages. Des colorants ayant une mauvaise affinité pour la laine se laissent ainsi isoler; ils sont d'une grande pureté, et la quantité de substance mise en œuvre est faible et le temps nécessaire assez court.

Summary

There is described a method of isolation of artificial dyes from coloured food by adsorption on acidic aluminium oxyde (anionotropic).This method presents important advantages: Dyes with poor affinity for wool can be isolated; the isolated dyes are very pure, and only a small sample of foodstuff and a short time are required for the examination.

Literatur

1 *Thaler* und *Sommer:* ZUL **97**, 441 (1953).
2 *Koether B.:* Deutsche Lebensmittelrundschau **56**, 73 (1960).
3 *Wetzel W:* ZUL **96**, 237/244 (1953) und
Wieland, Wirth Th. und *L.:* Ber. dtsch. chem. Ges. **76**, 823 (1943).
4 *Stelzer H.:* Nutr. Bromatol. Toxicol. **1**, 31—35 (1962), referiert in ZUL **119**, 285 (1963).

Eidgenössische Technische Hochschule Zürich

Die Eidg. Anstalt für Wasserversorgung, Abwasserreinigung und Gewässerschutz an der ETH (EAWAG), führt unter der Leitung von Herrn Prof. Dr. O. *Jaag,* vom 6. bis 11. April 1964 einen *Fortbildungskurs* über «Fortschritte auf dem Gebiete der biologischen Behandlung von Abwasser sowie Klärschlamm und anderen festen Abfallstoffen» durch. Die ersten drei Tage, vom 6. bis 8. April, sind Vorträgen von schweizerischen und ausländischen Fachleuten auf diesem Gebiet vorbehalten. Am 9. April findet eine Exkursion statt, welcher am 10. und 11. auf Wunsch bei genügender Beteiligung weitere Exkursionen angeschlossen werden können. Außerdem finden vom 9. bis 11. April, mit beschränkter Teilnehmerzahl, praktische Übungen in chemisch-physikalischen, bakteriologischen und limnologischen Wasseruntersuchungen statt.

Die Kursteilnehmer werden, soweit möglich vor Kursbeginn, sämtliche Manuskripte der Referate und Diskussionsbeiträge in deutscher Sprache, sowie Zusammenfassungen derselben in französischer Sprache erhalten.

Das detaillierte Kursprogramm mit allen zweckdienlichen Angaben ist erhältlich beim Sekretariat der EAWAG, Physikstraße 5, Zürich 7/44.

Ecole Polytechnique Fédérale Zurich

L'Institut fédéral pour l'aménagement, l'épuration et la protection des eaux (EAWAG) de l'EPF organise, sous la direction du Prof. Dr O. Jaag, du 6 au 11 avril 1964, un *Cours de perfectionnement intitulé:* «Fortschritte auf dem Gebiete

der biologischen Behandlung von Abwasser sowie Klärschlamm und anderen festen Abfallstoffen». Du 6 au 8 avril des spécialistes suisses et étrangers traiteront des sujets d'actualités de ce domaine. Le 9 avril une excursion permettra aux participants de visiter diverses installations d'épuration d'eaux usées et de traitement de gadoues. A la demande d'un nombre suffisant de participants d'autres excursions pourraient avoir lieu le 10 et 11 avril. D'autre part un nombre limité de participants pourrait prendre part du 9 au 11 avril à des excursions pratiques d'analyses chimiques, biologiques ou limnologiques d'échantillons d'eaux.

Les participants recevront, dans la mesure du possible avant le début du cours, toutes les conférences et contributions à la discussion en langue allemande, ainsi que des résumés en français de tous les manuscrits.

Le programme détaillé du cours avec toutes les indications d'ordre pratique nécessaires peut être obtenu au Secrétariat de l'EAWAG, Physikstraße 5, Zurich 7/44.

Bücherbesprechungen

Samuel A. Matz: Cereals as Food and Feed

732 Seiten, 164 Abbildungen, 144 Tabellen. Verlag The Avi Publishing Company, Inc. 7 Taylor Place, Westport, Connecticut, USA (1959)

Der Herausgeber dieses vielumfassenden Buches über die Chemie und die Technologie der Getreidearten und deren Produkte ist Samuel A. Matz, Ph. D., Chef der Getreideabteilung des Nahrungsinstituts der amerikanischen Armee. Das Werk ist jedoch das Resultat einer gemeinsamen Arbeit von insgesamt 25 Spezialisten, wobei jeder ein bestimmtes Kapitel beigetragen hat.

Die acht Kapitel des ersten Teils behandeln die Botanik, die Produktion sowie die Qualitätsbestimmungen folgender Getreidearten: Weizen, Mais, Hafer, Gerste, Roggen, Sorghum, Reis und Hirsesorten. Der zweite Teil besteht aus 12 Kapiteln, die der Technologie wichtiger Getreidearten gewidmet worden sind, wie dem Mahlen, der Bäckerei, der Herstellung von Teigwaren, der Gewinnung von Getreideölen, der Mälzerei, der Brauerei, der Verarbeitung von Reis, der Herstellung von diätetischen Produkten, der Herstellung von Viehfutter usw. Die fünf Kapitel des dritten Teils befassen sich mit verschiedenen chemischen, physikalischen und physiologischen Eigenschaften verschiedener Bestandteile des Getreides, wie Stärke, Lipide, Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe. Im letzten Kapitel wird die Lagerung der Getreide behandelt.

Dieses vorliegende Buch ist gewiß eines der wenigen Werke, in denen die Chemie sowie die Technologie der Getreidearten so eingehend behandelt werden. Jedem Chemiker sowie Agronomen, der in seinem Beruf mit Getreidearten und deren Produkten viel zu tun hat, ist dieses Buch sicher von Nutzen. Auch dem noch Studierenden bietet es interessante Informationen in diesem Gebiet. Die vielen Abbildungen und Tabellen machen das Lesen des Buches leicht und angenehm. Nur