

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **57 (1966)**

Heft 2

PDF erstellt am: **21.07.2024**

### **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.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. 22.— per Jahrgang (Ausland Fr. 27.—)  
Suisse fr. 22.— par année (étranger fr. 27.—)

Preis einzelner Hefte Fr. 4.— (Ausland Fr. 5.—)  
Prix des fascicules fr. 4.— (étranger fr. 5.—)

---

Band - Vol. 57

1966

Heft - Fasc. 2

---

## Untersuchungen über die papierchromatographische Bestimmung niedriger flüchtiger Fettsäuren der Fische

Von *J. Wierzchowski* und *H. Witkowski*

Mitteilung aus dem Lehrstuhl für Lebensmittelchemie der Med. Akademie in Gdańsk

### Einführung

Die während der Zersetzung des Fischfleisches auftretenden Veränderungen sind sehr verschieden und von vielen Faktoren abhängig. Ihr Ursprung sind diverse chemische Reaktionen wie z. B. die auf hydrolytische Prozesse und Molekülabbau zurückzuführende Veränderungen der Eiweißsubstanzen, die Oxydation einiger Bestandteile, sowie enzymatische Veränderungen. Aus diesem Grunde ist das Kriterium des Fischverderbs für die einzelnen Fischgattungen sehr verschieden. Es ist bis heute noch nicht gelungen, eine Untersuchungsmethode sowie einen objektiven Frischetest für alle Fischarten auszuarbeiten (1, 2, 3, 4). Die vorhandenen Methoden beruhen entweder auf einer qualitativen bzw. quantitativen Bestimmung verschiedener Verbindungen oder einer Bestimmung der physikalisch-chemischen Daten die parallel zum Frischegrad einer Veränderung unterliegen.

Die aus dem Fischfleisch von verschiedenem Verderbsgrad isolierten Stoffe können einen sauren oder alkalischen Charakter haben. Die Hauptbestandteile der sauren Stoffe sind die niedrigen Fettsäuren. Nach *Collins* (5) entsteht die Essigsäure aus der Milchsäure unter Mitwirkung eines noch nicht bekannten Vorläufers.