

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 57 (1966)
Heft: 2

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: 08.02.2025

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. 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.