

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 57 (1966)
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: 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. 3

Beurteilung von Speiseölen auf Grund des UV-Differenz-Spektrums

H. Hadorn und K. Zürcher

Aus dem Laboratorium des Verbandes schweiz. Konsumvereine (VSK), Basel

1. Einleitung

Die UV-Absorptionsspektren werden bereits seit einigen Jahren zur Beurteilung von Speiseölen und Fetten herangezogen. Durch Autoxydation während der Lagerung und bei der Raffination entstehen in den Fettsäuren Konjungenstrukturen, die sich im UV-Absorptionsspektrum durch eine Serie neuer, gut ausgebildeter Absorptionsbanden bemerkbar machen. Besondere Bedeutung kommt der UV-spektrophotometrischen Methode zu, wenn abgeklärt werden soll, ob ein Speiseöl naturbelassen ist oder ob es raffiniert worden ist. Die Literatur über dieses Gebiet ist recht umfangreich. Die Resultate der verschiedenen Autoren sind nicht immer eindeutig.

Kürzlich haben wir eine neue Methode zur Differenz-Analyse (1) beschrieben, bei welcher das UV-Absorptionsspektrum des zu untersuchenden Öles gegen eine Modellösung (1 % Stearinsäure-methylester) ausgemessen wird. Auf diese Weise gelingt es, die sehr starke Eigenabsorption der Fettsäuren im kurzwelligen UV auszuschalten. Dadurch können bereits schwach ausgeprägte Dienbanden im