

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 62 (1971)
Heft: 4

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. 28.— per Jahrgang (Ausland Fr. 33.—)
Suisse fr. 28.— par année étranger fr. 33.—

Preis einzelner Hefte Fr. 7.50 (Ausland Fr. 9.—)
Prix des fascicules fr. 7.50 (étranger fr. 9.—)

Band — Vol. 62

1971

Heft — Fasc. 4

Analyse und Beurteilung von Kuchenteig und Blätterteig

H. Hadorn und K. Zürcher

Zentrallaboratorium der Coop-Schweiz, Basel

Seit einigen Jahren findet man im Detailhandel fixfertigen Kuchenteig und Blätterteig, welcher in Kleinpackungen angeboten wird. Dieser Teig braucht von der Hausfrau nur noch ausgewallt und gebacken zu werden; er erfreut sich daher großer Beliebtheit. Früher wurde der Kuchenteig meistens mit Papier oder Pergamentpapier umwickelt. Heute sind Kunststoff-Folien gebräuchlich. Oft werden die Packungen verschweißt, einige Firmen verschließen unter Vakuum, um eine bessere Haltbarkeit zu erzielen. Weder im Lebensmittelbuch 4. Auflage noch in der Eidg. Lebensmittelverordnung findet man irgendwelche Angaben über Kuchen- oder Blätterteig. Bei diesen Teigen handelt es sich um ziemlich wasserreiche Frischprodukte, welche in den Packungen leicht verschimmeln. Von interessierten Firmen wurde daher das Eidg. Gesundheitsamt ersucht, die chemische Konservierung von Kuchenteig zu gestatten. Auf Empfehlung der Eidg. Ernährungskommission wurde im Januar 1967 Sorbinsäure als Konservierungsmittel für Kuchenteig zugelassen. Gemäß einem Beschluß der Expertenkommission der Kantons- und Stadtchemiker vom 14. März 1968 wurde ferner ein Zusatz von Calcium- bzw. Natriumpropionat bewilligt. Die höchstzulässigen Mengen betragen: Sorbinsäure 0,6 g pro kg Kuchen- oder Blätterteig, Calcium- bzw. Natriumpropionat 2 g pro kg Teigmasse. Diese Zusätze müssen auf der Etikette deklariert werden. Die Deklara-