

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 63 (1972)
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: 05.05.2025

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.—) Preis einzelner Hefte Fr. 7.50 (Ausland Fr. 9.—)
Suisse fr. 28.— par année (étranger fr. 33.—) Prix des fascicules fr. 7.50 (étranger fr. 9.—)

Band — Vol. 63

1972

Heft — Fasc. 4

Ein empfindlicher Gärtest zur Entdeckung kleiner Mengen Konservierungsmittel in Fruchtsäften

W. Pilnik und Marijke Piek-Faddegon

Abteilung für Lebensmittelwissenschaft der landwirtschaftlichen Hochschule,
Wageningen, Niederlande

Die internationalen Bestrebungen Fruchtsäfte zu standardisieren haben auch das Bedürfnis erweckt, die Abwesenheit von Konservierungsmitteln, bzw. die Anwesenheit auch kleiner Mengen, nachweisen zu können. Dieses Problem wurde auch bisher schon zu Recht mittels eines Gärtestes angepackt, da chemische Methoden ja die Kenntnis der vermuteten Konservierungsmittel voraussetzen würde. Der Gärtest der Analysenkommission der Internationalen Fruchtsaft-Union (1) beruht auf der Gasbildung in Einhornröhrchen bei 25 ° C, 20 Stunden nach Animpfung mit speziell vorgezuchteter Hefe. Die zur chemischen Konservierung nötigen Mengen der gebräuchlichen Konservierungsmittel, welche über 300 ppm liegen, werden mit diesem Test eindeutig erfaßt. Will man aber auch Mengen zwischen 10 und 100 ppm erfassen, so ist der Test nach unserer Erfahrung nicht empfindlich genug. Dies gilt auch für den ihm zu Grunde liegenden Kluyver Gärtest (2). Solche kleine Mengen können Rückstände ursprünglich konservierter Säfte sein (Entschwefelung), aus der (Mit-) Verarbeitung konservierter Konzentrate stammen oder durch Kontamination mit Reinigungsmitteln in einen Saft gelangen. Solche Möglichkeiten wollen aber Ueberwachungsinstanzen und Konsumenten heutzutage ausschließen.