Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **5 (1914)**

Heft 3

PDF erstellt am: **23.05.2024**

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.e-periodica.ch

MITTEILUNGEN
AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE
VERÖFFENTLICHT VOM SCHWEIZ. GESUNDHEITSAMT

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE
PUBLIÉS PAR LE SERVICE SANITAIRE FÉDÉRAL

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 8.— per Jahrg. — Ausland Fr. 10.— oder M. 8.—.
Suisse fr. 8.— par année. — Etranger fr. 10.— ou M. 8.—.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 50 (Ausland M. 1. 50).
Prix des fascicules fr. 1. 50 (étranger M. 1. 50).
Jährlich 6—8 Hefte — 6 à 8 fascicules par année

BAND V — 1914 — HEFT 3

Bestimmung der Pentosen und Methylpentosen im Wein.

Von Prof. Dr. SCHAFFER und Dr. E. ARBENZ.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des Schweiz. Gesundheitsamtes.)

Ueber den Gehalt des Weines an unvergärbarem Zucker besitzen wir insbesondere von *Weiwers* [1]) ein wertvolles Zahlenmaterial. *Weiwers* stellte fest, dass die Zuckerreaktion in allen völlig vergorenen Weinen einzig auf die Gegenwart der nicht gärfähigen Pentosen und zwar vorwiegend der 1-Arabinose zurückzuführen sei. Er fand in Naturweinen einen Gehalt von 0,0321 bis 0,1199 % Arabinose.

Zur Bestimmung der Arabinose dampft *Weiwers* 300 cm^3 des Weines im luftverdünnten Raume bis zur Sirupkonsistenz ein, befreit den Rückstand mit Alkohol von Weinsäure und Pektinstoffen und durch Vergären des wieder im Vakuum eingedampften Rückstandes von Hexosen und destilliert endlich nach nochmaligem Eindampfen mit Salzsäure vom spezifischen Gewichte 1,06 nach dem Verfahren von *Tollens* [2]). Das im Destillat enthaltene, von den Pentosen herrührende Furfurol wird entweder mit Phlorogluzin (Lösung in Salzsäure, D = 1,06) im Ueberschuss oder mit Barbitursäure nach *Jäger* und *Unger* [3]) ausgefällt. Die Ausfällung mit Barbitursäure hat nach den letztgenannten Autoren den Vorteil, dass die vorherige Befreiung des Weines von Pektinstoffen, Hexosen etc. überflüssig wird.

Wenn auch Methylpentosen vorhanden sind, so kann das bei der Destillation mit Salzsäure entstandene Methylfurfurol ermittelt werden, indem

[1]) Dissertation. Achen, 1906.

[2]) *Babo* und *Mach*, Handb. d. Weinb. u. d. Kellerwirtsch., II, 575.

[3]) Ebenda II, 577.