Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **7 (1916)**

Heft 7

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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 SUISSE DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 8. 20 per Jahrg. — Ausland Fr. 10. — oder M. 8. —.
Suisse fr. 8. 20 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).

BAND VII 1916 HEFT 7

Eine direkte, allgemein anwendbare Stärkebestimmungsmethode.

Von Th. von FELLENBERG.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des Schweiz. Gesundheitsamtes, Vorstand: F. Schaffer.)

Die Bestimmung der Stärke wird in der Regel nach dem indirekten Verfahren der Verzuckerung der im Autoklav mit oder ohne Milchsäurezusatz löslich gemachten Stärke und der Bestimmung des gebildeten Zuckers mit Fehling'scher Lösung ausgeführt. Um die Wirkung der vorhandenen löslichen Kohlehydrate, Zucker und Dextrin, auszuschalten, extrahiert man das Material meistens vorher mit kaltem Wasser. Trotzdem können aber die Resultate, wie *König* und andere Autoren [1]) nachgewiesen haben, oft mit beträchtlichen Fehlern behaftet sein, weil mehr oder weniger grosse Mengen Hemizellulosen (Pentosane und Hexosane) mit aufgeschlossen werden. Die Wirkung der Hexosane lässt sich nicht ausschalten, wohl aber die der Pentosane, wenn man diese Gruppe von Kohlehydraten für sich bestimmt und in geeigneter Weise vom Resultat abzieht. Da dies aber eine weitere, zeitraubende Arbeit erfordert, wird diese Bestimmung meist überhaupt nicht ausgeführt. So begnügt sich auch unser Schweizerisches Lebensmittelbuch mit dem Resultat, welches ohne Berücksichtigung der Pentosane erhalten wird. Ja, es schreibt nicht einmal nach der im Autoklav erfolgten Auflösung der Stärke eine Filtration vor, sondern behandelt gleichzeitig den löslichen und den unlöslichen Anteil mit Salzsäure, wodurch also auch derjenige Anteil der Hemizellulosen, welcher im Autoklav noch nicht in Lösung gebracht worden ist, nun durch die Säurewirkung verzuckert wird. Der Sinn der Vorbehandlung im Autoklav, neben der Stärke möglichst wenig andere Stoffe in Lösung zu bringen, fällt dadurch natürlich dahin.

[1]) Siehe *König*, Chemie d. menschl. Nahr.- u. Genussmittel, 3. Bd., 1. Teil, S. 437.