Die Stärkebestimmung in Kleie : Nachtrag zu der Arbeit : "Eine direkte, allgemein anwendbare Stärkebestimmungsmethode"

Autor(en): **Fellenberg, Th. von / Schaffer, F.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **8 (1917)**

Heft 1

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-984296

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

Il vaudrait mieux, à notre avis, de laisser les meuniers libres de fabriquer du maïs les produits qui leur sont demandés par leur clientèle, suivant les besoins locaux. On pourrait ainsi supprimer le prix maximum de la semoule I, en fixant comme prix maximum pour la semoule de maïs, quelle que ce soit, le prix actuel de la semoule II. Ceci naturellement pour autant que les prix du maïs restent au niveau actuel.

Note du Laboratoire cantonal de Lugano. A la suite de ce rapport et d'une conférence entre les organes cantonaux du contrôle et les meuniers, le Département d'Hygiène du canton du Tessin, après avoir obtenu l'autorisation du Département militaire suisse, a décidé de présenter au Conseil d'Etat un projet d'arrêté suivant lequel la mouture du maïs devra-t-être faite avec la production d'une farine de maïs unique. Les prix de la farine unique ont été fixés comme suit: Pour la vente en gros à partir de 100 kg fr. 48 (franco à la gare du vendeur ou à 4 km du moulin), pour quantités inférieures à 100 kg fr. 49. Vente au détail jusqu'à 25 kg fr. 55, au lieu des prix fixés par l'arrêté fédéral du 30 décembre 1916 (vente au détail fr. 60—62). Le rendement du maïs en farine unique sera de 70—80%.

Die Stärkebestimmung in Kleie.

Nachtrag zu der Arbeit: «Eine direkte, allgemein anwendbare Stärkebestimmungsmethode». [1])

Von Th. von FELLENBERG.

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

In der zitierten Arbeit wurde bereits angedeutet (S. 375), dass nach unserm Verfahren in einzelnen Fällen Schwierigkeiten bei der Ausfällung der Stärke eintreten. Besonders war dies bei Weizenfuttermehl (gemahlener Kleie) und in geringerem Masse bei ganzer Kleie der Fall. Gewisse in diesen Produkten enthaltene Stoffe wirken als Schutzkolloide. Sie erschweren die Ausfällung und geben der ausfallenden Jodstärke eine so feine Beschaffenheit, dass die Filtration sehr langwierig wird. Da diese Uebelstände in der Regel bei den Gewürzen und den andern von mir untersuchten Produkten, ausser der genannten, nicht eintraten, habe ich bei der Abfassung der Vorschrift nicht gebührende Rücksicht darauf genommen. Nachdem ich nun aber auch durch Herrn Dr. *Langel* auf diese Schwierigkeiten aufmerksam gemacht worden bin, sehe ich mich veranlasst, für Kleie und Futtermehl folgende Modifikation des Verfahrens vorzuschlagen, welche ein rasches und sicheres Filtrieren gewährleistet.

[1]) Siehe diese Mitteilungen, 1916, 7, 379.

Es ist selbstverständlich, dass auch in andern Fällen, in denen die Filtration Mühe bereiten sollte, danach gearbeitet werden kann.

1 g Substanz wird nach Vorschrift mit 20 oder mit 25 cm³ Chlorcalciumlösung (1+1) in Lösung gebracht, die Lösung auf 100 cm³ verdünnt und sogleich filtriert. Ein Aufbewahren der verdünnten Lösung vor der Filtration ist unstatthaft, weil dadurch mehr von dem störenden Körper in Lösung geht. Die unverdünnte Lösung kann aber ohne Schaden aufbewahrt werden, ebenso die klar filtrierte, verdünnte Lösung.

75 cm³ des Filtrates werden mit wenig überschüssiger [1]) $\frac{n}{50}$-Jodlösung versetzt und der entstandene Niederschlag während 5 Minuten abzentrifugiert. Die überstehende klare Lösung wird abgegossen, der Rückstand mit ungefähr 30—40 cm³ verdünnter Chlorcalciumlösung (die konzentrierte Lösung auf das 10fache mit Wasser verdünnt) geschüttelt und mit $\frac{n}{50}$-Thiosulfatlösung bis zur Entfärbung versetzt. Nun fällt man die Stärke wiederum mit wenig überschüssiger Jodlösung aus, zentrifugiert nochmals, giesst die überstehende Lösung wieder ab, schwemmt den Rückstand mit wenigen cm³ der verdünnten Chlorcalciumlösung, der man einige Tropfen Jodlösung zugesetzt hat, auf und filtriert durch einen Goochtiegel. Man wäscht mit jodhaltiger Chlorcalciumlösung nach und fährt nach der früher gegebenen Vorschrift fort.

Aus der Strafpraxis der Lebensmittelkontrolle mit Ausnahme der Kontrolle von Fleisch und Fleischwaren. [2])

(Nach den dem Schweiz. Gesundheitsamt vom 1. Juli bis 31. Dezember 1916 zugegangenen Mitteilungen.) [3])

Statistique des jugements prononcés en matière de contraventions à la législation sur le commerce des denrées alimentaires, à l'exception des viandes. [2])

Période du 1er juillet au 31 décember 1916 (d'après les données fournies par les cantons au Service Suisse de l'hygiène publique). [3])

Milchfälschung (Wasserzusatz, Entrahmung).
Falsifications du lait (mouillage, écrémage).

Zürich: 29 Fälle, Bussen von Fr. 30—200, in 15 Fällen verbunden mit Gefängnis von 2—21 Tagen.

Bern: 26 Fälle, Bussen von Fr. 10—500, in 18 Fällen verbunden mit Gefängnis von 2—30 Tagen.

---

[1]) Der nötige Jodzusatz ist erreicht, sobald die Flüssigkeit beim Umschwenken unter Zuhalten mit der Hand die Haut gelb färbt.

[2]) Die Fleischschau ist dem Schweiz. Veterinäramt unterstellt. — L'inspection des viandes est du ressort de l'Office vétérinaire Suisse.

[3]) Frühere Veröffentlichung siehe Bd. 7, S. 364 dieser Mitteilungen. — Publication précédente voir vol. 7, pag. 364 de ce journal.