# Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **15 (1924)**

Heft 5

PDF erstellt am: **04.06.2024**

**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**

Il importe peu, en effet de calculer ce facteur en bicarbonate de soude, le principal, pour nous, consiste à constater s'il y a excès d'alcalinité, puis de fixer le maximum toléré pour les cas positifs.

Nous proposons donc de modifier les méthodes analytiques et les bases d'appréciation comme suit:

### IV. Méthodes d'analyse.

1. (Non modifié.)

2. La composition des poudres doit être fixée par l'analyse qualitative. (La recherche du savon reste telle quelle.)

3. Dosage de l'acide carbonique actif.

4. Dosage de l'acide carbonique inactif.

5. (Tombe et le résultat peut être donné par addition des chiffres 3 et 4.)

Le reste non modifié.

### V. Appréciation.

1. Non modifié et ajouter: Les sels employés pour leur fabrication doivent être purs.

2. La teneur en acide carbonique actif est calculée en grammes pour 100 g de poudre boulangère.

Cette teneur doit correspondre au minimum du 80% du rendement théorique des substances actives employées.

Les produits de dilution seuls autorisés sont l'amidon et la fécule. L'addition de ces produits ne doit pas excéder le 20%.

3. La teneur en acide carbonique inactif ne doit pas excéder le 1% de la poudre, chiffre correspondant à 1,9% de $NaHCO_3$ ou au 3,2% de $Na_2CO_3 + 2\ H_2O$, et au 3,1% de $K_2CO_3$.

4. Le carbonate d'ammoniaque mis dans le commerce pour la préparation de biscuits ou autres articles de pâtisserie doit être pur et sans mélange de féculents.

Autres chiffres non modifiés.

---

## Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis.

### Zur Fettbestimmung in Käse.

Im Lebensmittelbuch fehlt die Angabe, bei welcher Temperatur das nach dem Verfahren von Bondzynski oder Soxhlet, modifiziert von Allemann, erhaltene Fett getrocknet werden soll. Nach Analogie der Fettbestimmungsmethode von Kreis für Butter und Margarine ist Trocknung im Wasserdampftrockenschrank anzunehmen. Grossfeld (Z. U. N. G. Nr. 47, Seite 53—60) weist nach, dass Verluste an Käsefettbestandteilen auch bei Trocknung bis 110° nicht zu befürchten sind.