Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **18 (1927)**

Heft 5

PDF erstellt am: **25.05.2024**

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 EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE A BERNE

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 10.— per Jahrgang. — Suisse fr. 10.— par année.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XVIII 1927 HEFT 5

Zum Nachweis des Sojabohnenöls.

Mitteilung aus dem Laboratorium des Kantons-Chemikers Basel-Stadt.

Von HANS KREIS und OTTO WOLF.

Das Sojabohnenöl, oder wie es nachstehend kurz genannt sei, Sojaöl, ist uns aus den Kriegsjahren noch in unangenehmer Erinnerung.

Es heisst darüber in unserem Jahresbericht für 1918: «Im Frühjahr kam zum ersten Mal das Sojabohnenöl in den Handel und gab sogleich zu zahlreichen Klagen Anlass. Sowohl die tiefgelbe, in dicken Schichten braune Farbe, als auch der eigenartige Geruch und Geschmack und die etwas dickflüssige Beschaffenheit wurden beanstandet. Es wurde teils als Maschinenöl, teils als Leinöl, von anderen wieder einfach als verdorben und ungeniessbar bezeichnet. Nach kurzer Zeit musste es deshalb aus dem Verkehr zurückgezogen werden.»

Heute stellt sich uns dieses Oel, das aus den Samen von Soja (Glycine) hispida gewonnen wird, wesentlich einladender dar und es dürfte dazu bestimmt sein, sich mit der Zeit als gut verwendbares Speiseöl einzubürgern. Ich schliesse dies aus der Einfuhr bedeutender Mengen, die zunächst allerdings nur für die Kochfettfabrikation bestimmt zu sein scheinen. Die Sojabohne unterscheidet sich von den anderen als Nahrungsmittel verwendeten Leguminosen vor allem durch den fehlenden Stärke- und den hohen Oel- und Eiweissgehalt. Beispiel: Proteingehalt bis 44,8 %, Fettgehalt bis 20,3 %.

Den Anlass zu den nun zu besprechenden Untersuchungen gab ein Olivenöl, das mit dem Auftrag übergeben wurde zu prüfen, ob es mit Sojaöl verfälscht sei. Durch die übliche Analyse liess sich zunächt folgendes feststellen:

Säuregrad: 1,8; Refraktionszahl: 55,3; Spezifisches Gewicht: 0,9186; Jodzahl: 89,5.