Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **23 (1932)**

Heft 3

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.—; für Mitglieder des Schweiz. Vereins analytischer Chemiker Fr. 5.— per Jahrgang
Suisse fr. 10.—; pour les membres de la Société suisse des Chimistes analystes fr. 5.— par année.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XXIII 1932 HEFT 3

Nachweis von Konservierungsmitteln.

Vorschläge zur 4. Auflage des Schweizerischen Lebensmittelbuches.

Von Dr. TH. von FELLENBERG und Dr. STAN. KRAUZE.

(Aus dem Laboratorium des Eidgenössischen Gesundheitsamtes,
Vorstand: Prof. Dr. J. Werder.)

Die vorliegende Arbeit bezweckt, einem uns erteilten Auftrag gemäss Vorschläge für das Kapitel «Konservierungsmittel» der Neuauflage des Schweizerischen Lebensmittelbuches zuhanden der damit betrauten Kommission auszuarbeiten.

Wir teilen das Kapitel in anorganische und organische Konservierungsmittel ein und letztere wieder in aliphatische und aromatische. Für die aromatischen Konservierungsstoffe schliessen wir einen Analysengang an zur Trennung der einzelnen Verbindungen dieser Gruppe. Von quantitativen Methoden führen wir nur diejenigen auf, welche Konservierungsmittel betreffen, die bei gewissen Nahrungsmitteln gestattet sind.

Wir haben die hier mitgeteilten Vorschläge nicht einfach aus der Literatur zusammengetragen, sondern grösstenteils bis ins kleinste experimentell bearbeitet. Unser Bestreben war nicht nur auf den sichern Nachweis gerichtet, sondern auch auf möglichste Einfachheit und Raschheit der Ausführung. Wir werden unser experimentelles Material der Raumersparnis wegen nicht allzu ausführlich bringen, sondern mehr zusammenfassend in den Erläuterungen, die wir unsern Vorschlägen anschliessen.