Bibliographie

Autor(en): **Ruffy, J.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **26 (1935)**

Heft 3-4

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

Bibliographie.

Dithizonprobe zum Nachweis hocherhitzter Milch. K. Eble und H. Pfeiffer. — Z. U. L. **68**, 307—310 (1934).

Dithizon (Diphenylthiocarbazon) liefert mit hocherhitzter Milch intensive Farbtöne. Mit der Probe lassen sich noch 2—3% Rohmilch in hocherhitzter Milch nachweisen.

Ausführung der Probe: 10 cm^3 Milch + 1 cm^3 Dithizonlösung (0,04 g in 100 cm^3 Aceton) werden nach Umschütteln mit 1 cm^3 20%iger bzw. 0,5 cm^3 75%iger Milchsäure vermischt, 1 Tropfen 1%iger H_2O_2 zugegeben und 10 bis 15 Sekunden kräftig geschüttelt. Bei hocherhitzter Milch tritt bei Verwendung von 75%iger (20%iger) Milchsäure dunkelviolette (rosaviolette) Farbe, bei Gegenwart kleiner Mengen Rohmilch gelbe bis gelbbräunliche Färbung auf. Auch Weinsäure und Essigsäure liefern typische Färbungen. Ueber Farbabstufungen und Reaktionszeiten der einzelnen Erhitzungsgrade der Milch und der verschiedenen Mischungsverhältnisse vgl. Tabelle im Original.

(Nach Chem. Zentralbl.)

Ueber die Alterung des Hühnereies und ihre Erkennung. A. Janke und L. Jirak. — Biochem. Z. **271**, 309—323, 7/7 (1934).

Bei der Lagerung der Eier sind die Wasserabgabe des Eiklars nach aussen (Abtrocknung) und der Stoffaustausch zwischen Dotter und Eiklar (innere Alterungsvorgänge) zu unterscheiden. Als Masstab für die Alterung lässt sich der Phosphatübertritt von Dotter in das Eiklar benutzen. Der P-Gehalt des Eiklars betrug bei Frischei 0,04—0,10, bei Kühlhauseiern 1,00 bis 1,25, bei 8 Monate bei 14° gelagerten Eiern 3,45—6,45, bei 10 Monate alten Wasserglaseiern 3,10—5,50 und bei Garantoleiern 1,95—2,50 mg pro 100 g.

Als weitern Masstab der Alterung kann die sogenannte «Alterungszahl», die den 1000fachen Wert der Abweichung der Brechungszahl des Dotters des Versuchseies von jener des Dotters eines frisch gelegten Eies darstellt, verwendet werden. Für den Normaldotter wurde bei 20° der Brechungswert 1,4195 zugrunde gelegt. Der Bildungsdotter unterhalb der Keimscheibe zeigt niedrigere Brechungswerte (1,4122—1,4165). Die Messung erfolgt im Refraktometer von *Abbe*. Die Probeentnahme des Dotters erfolgt durch seitlichen Anstich mittels Pipette. (Nach Chem. Zentralbl.) J. Ruffy.

Bei der Redaktion vorliegende Originalarbeiten in der Reihenfolge ihres Einganges:

1. *E. Waser:* «Anträge betreffend Untersuchung und Beurteilung von Tabak und Tabakerzeugnissen».
2. *P. Balavoine:* «Riz lustré au moyen d'huile minérale».
3. *W. Weber:* «Der Abbau des Nicotins bei der Fermentation des Tabaks».