Zur Bestimmung der ätherischen Oele in Gewürzen

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **31 (1940)**

Heft 1-2

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-983978

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

Zur Bestimmung der ätherischen Oele in Gewürzen.

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

Für die Bestimmung der ätherischen Oele in einer Probe schwarzen Pfeffers Tellichery wurde die im Lebensmittelbuch für Gewürze im allgemeinen vorgeschriebene Methode von Zäch angewandt, mit welcher wir bei Zimtuntersuchungen gute Erfahrungen gemacht hatten. Wir erhielten aber diesmal folgende, nicht gerade miteinander übereinstimmende Zahlen:

1. Versuch	2. Versuch	3. Versuch	4. Versuch
1,08%	1,52%	0,80%	0,90%

Beim Durchlesen der ganzen Arbeit von Zäch (Mitt. XXII, 72/92, 1931), um eine Erklärung über diese Unstimmigkeit zu erhalten, fanden wir (S. 83) eine Bemerkung des Autors selbst, wonach bei Muskatnuss und Pfeffer die Chromsäuremethode keine günstigen Zahlen liefert. Unter den von ihm empfohlenen Methoden (S. 73) wählten wir die gravimetrische Bestimmung nach Griebel (Z. U. L. **51**, 321, 1926; Mitt. XXII, 78, 1931), welcher Zäch, was Einfachheit und Genauigkeit anbetrifft, den Vorzug gibt. Wir erhielten dabei mit dem gleichen Pfeffer in 2 Bestimmungen genau das gleiche Resultat 1,7%, also ungefähr die gleiche Differenz, die Zäch für den Pfeffer Nr. 62 angibt.

Wir haben auch die beiden Methoden bei der Bestimmung der ätherischen Oele in zwei Proben Muskatnuss verglichen und folgende Zahlen ermittelt:

	titrimetrisch (nach Zäch)	gravimetrisch (nach Griebel)
Durchschnitt von	4 Versuchen	2 Versuchen
Probe I	2,43	3,15
Probe II	2,55	4,20

Es ist daraus ersichtlich, dass man bei Anwendung der titrimetrischen Methode für die Bestimmung der ätherischen Oele in Pfeffer und Muskatnuss zu niedrige Werte zu erhalten riskiert, während die gravimetrische Methode zuverlässigere Resultate liefert.

Rôle du facteur de conversion du lactose en sucre interverti pour le calcul du dosage du saccharose dans les laits condensés et les laits en poudre

par Dr. PAUL DEMONT,
Chef de laboratoire à la Station laitière cantonale de Grangeneuve-Fribourg.

Dans le courant de l'année 1939, nous avons eu à nous occuper de recherches bactériologiques sur la fabrication des laits en poudre et nous fûmes tout naturellement amenés à nous renseigner sur leur composition et particulièrement sur leur contenance en sucres. Comme le Manuel suisse des denrées alimentaires (M. S. D. A., 4me édition, 1937/39) ne fait aucune mention de méthodes de dosage des sucres sous la rubrique «Trockenmilch»,