Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **32 (1941)**

Heft 2

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

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. VEREINS ANALYTISCHER CHEMIKER

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

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

ORGANE OFFICIEL DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES CHIMISTES ANALYSTES

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 10.– per Jahrgang. Preis einzelner Hefte Fr. 1.80
Suisse fr. 10.– par année. Prix des fascicules fr. 1.80

BAND XXXII 1941 HEFT 2

ZUR ANALYSE VON TROCKENEI

von Dr. *Th. von Fellenberg.*

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

Nach dem Schweizerischen Lebensmittelbuch enthält der Eiinhalt, auf Trockensubstanz bezogen, 47,8 % Protein, Eiklar enthält 85,5 und Eigelb 32,0 %. Die Bestimmung des Proteingehaltes eignet sich somit prinzipiell gut, um festzustellen, ob Trockenei die normale Zusammensetzung an Eiklar und Eigelb aufweist. Eine Schwierigkeit besteht aber darin, dass es praktisch kaum möglich ist, das fettige Material so zu mischen, dass kleine Proben von etwa 0,5 g, wie sie zur Bestimmung benötigt werden, dem Durchschnitt der ganzen Probe entsprechen. Diese Schwierigkeit hängt damit zusammen, dass bei der Herstellung von Trockenei — wenigstens bei dem uns zur Verfügung stehenden chinesischen Material war es so — Eiklar und Eigelb gesondert getrocknet und erst nachträglich gemischt werden, wie dies die mikroskopische Prüfung des entfetteten Trockeneis zeigt. Parallelanalysen der gleichen Probe weisen leicht Unterschiede von 1—2 % im Proteingehalt auf.

Diesem Uebelstand kann nun dadurch abgeholfen werden, dass eine grössere Probe, am besten genau 10 g, an verschiedenen Orten des Musters entnommen, im Soxhlet- oder Bessonapparat entfettet, gewogen, fein verrieben wird und davon Proben von zweckmässig 0,25 g zur Analyse verwendet werden. Verfährt man so, so stimmen die Doppelanalysen in der Regel sehr gut überein.