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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 32 (1941)

Heft: 3-4

Artikel: Zur Beurteilung des Kastanienmehles

Autor: Pritzker, J.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-983675

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

ZUR BEURTEILUNG DES KASTANIENMEHLES

von Dr. *J. Pritzker*, Basel.

In den Südländern wird das Kastanienmehl der Edelkastanie, Castanea vesca, seit jeher sowohl zu Mehlspeisen, als auch zur Brotbereitung verwendet. Gegenwärtig wird auch bei uns das Kastanienmehl, weil nicht kontingentiert, im Bäckerei- und Konditorei-Gewerbe zum Strecken des Mehles benützt. Aber auch Kakao, sowie kakaohaltige Frühstückgetränke und Kindermehle werden mit Kastanienmehl vermischt. Die Nachfrage nach letzterem ist somit eine ziemlich rege geworden. Da offenbar grössere Mengen von Kastanienmehl im Lande noch vorhanden sind und ab und zu Einfuhren erfolgen, entsteht nun die berechtigte Frage, wie dieses Mehl zu beurteilen ist. Zunächst einiges über die Herstellung und Zusammensetzung des Kastanienmehles.

Frische Kastanien weisen einen Wassergehalt von ca. 50 % auf, die Früchte müssen also zunächst an der Luft getrocknet, resp. gedörrt werden. Diese sind steinhart, ihr Wassergehalt beträgt dann ca. 10 %. Mittels Zerkleinerungsmaschinen kann jetzt die Verarbeitung auf Kastanienmehl vorgenommen werden.

Nach Angaben Königs[1]) enthält Kastanienmehl 78,5 bis 83,24 % Kohlehydrate. Anlässlich einer Studie über Kaffee-Ersatzstoffe[2]) konnten wir anhand von je einem Muster Kastanienmehl und Kastanien gedörrt feststellen, dass die Edelkastanie sich durch einen hohen Gehalt an *Saccharose* von 31,3 resp. 35,7 % auszeichnet. Dieser Gehalt erklärt auch den süssen Geschmack der Marroni und des Kastanienmehls. Man könnte also die Kastanie nicht nur zur Gewinnung *von Stärke*, sondern auch von Zucker verwenden.

Bei der Untersuchung wird das Kastanienmehl in erster Linie mikroskopisch geprüft. Die Stärkeform ist charakteristisch und lassen sich deshalb Verfälschungen mit andern Mehlarten leicht erkennen. Für die Beurteilung der Güte eines Mehles werden in erster Linie der Säuregrad und die Sinnenprüfung massgebend sein. — Hier die Ergebnisse einiger von uns geprüfter Kastanienmehle:

Bezeichnung	Säuregrad	Sinnenprüfung
Nr. 1	23,0	normal
» 2	13,0	»
» 3	12,2	»
» 4	13,0	»
» 5	21,0	»
» 6	19,0	»
» 7	21,0	»
» 8	28,0	»
» 9	34,0	»
» 10	17,0	»
» 11	16,0	»
» 12	17,0	»

Der Säuregrad wurde nach dem L.-B. IV bestimmt, die Sinnenprüfung erfolgte in Form der Zubereitung eines Kuchens. Bekanntlich schmeckt Kastanienmehl schwach bitterlich, merkwürdigerweise stören die hohen Säuregrade gar nicht. Dies ist vielleicht darauf zurückzuführen, dass der verhältnismässig hohe Zuckergehalt des Kastanienmehles bereits den säuerlichen Nebengeschmack deckt. Immerhin wird man hier eine Grenze ziehen müssen, indem man Kastanienmehle mit über 20 Säuregraden nicht mehr günstig beurteilen wird. Insofern es sich aber um Zusätze für Kindermehle handelt, wird man Produkte mit über 20 Säuregraden bereits beanstanden.

Für den normalen Verbrauch in Bäckereien und Konditoreien, wo das Kastanienmehl nur zu einem Drittel oder höchstens bis zu 50 % dem gewöhnlichen Mehl zugesetzt wird, kann man noch 30 Säuregrade tolerieren. Mit dieser Norm dürfte man sich in Kriegszeiten abfinden, in normalen Zeiten wird man natürlich den Säuregrad herabsetzen dürfen. Kastanienmehle mit hohen Säuregraden sind nur von begrenzter Haltbarkeit. Diese kann durch schwaches Rösten wesentlich erhöht werden.

Der hohe Zuckergehalt des Kastanienmehles wird bei der Herstellung von Backwerken zu berücksichtigen sein, indem mit dem Zuckerzusatz gespart werden könnte.

[1]) König, Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel, Nachtrag zu Band I (1923) S. 214 und 233.

[2]) Dr. J. Pritzker und Jungkunz, Diese Zeitschrift 1941, S. 170.

Bei der Redaktion vorliegende Originalarbeiten:

1. *Alfred Torricelli:* A la recherche d'un nouveau procédé d'investigation pour déceler les vins fraudés:
   I. Principes fondamentaux de la méthode.
   II. Dosage microchimique des pentose et pentosane dans le vin.
2. *H. Mohler:* Absorptionsspektrophotometrischer Nachweis von Kunsthonig in Naturhonig.
3. *J. Terrier:* Un nouveau procédé de dosage de la matière grasse dans les produits alimentaires en poudre.

Heft 5 mit Autoren- und Sachregister zu Bd. XXXII (1941) wird im Januar 1942 erscheinen.

Redaktion