Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **34 (1943)**

Heft 3-4

PDF erstellt am: **26.05.2024**

**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 der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie

# TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

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

Organe officiel de la Société suisse de chimie analytique et appliquée

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

BAND XXXIV 1943 HEFT 3/4


## ÜBER DIE TROCKENSUBSTANZBESTIMMUNG AN MEHL


Von *O. Högl* und *H. Wuhrmann*, Bern

(Aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes, Vorstand: Dr. O. Högl.)


Dem Laboratorium des eidgenössischen Gesundheitsamtes fiel aus kriegswirtschaftlichen Gründen in stark vermehrtem Masse die Aufgabe zu, Mehl auf seinen Wassergehalt zu untersuchen. Für diese Trockensubstanzbestimmungen hielten wir uns im Anfang an die Methode des schweizerischen Lebensmittelbuches. Zu Beginn dieses Jahres trat die Leitung des Laboratoriums der eidgenössischen Getreideverwaltung an uns mit dem Ersuchen heran, die Feuchtigkeitsbestimmungen an Mehl nach dem Lebensmittelbuch fallen zu lassen und uns der deutschen Verbandsmethode anzuschliessen. Diese arbeitet bei 130° C ± 2° mit 6 g und einer Stunde Trockenzeit. Die nach dieser Methode erhaltenen Werte sind höher als diejenigen nach Lebensmittelbuch. Die Differenz kann bis zu 1,2 % betragen.

Für die laufende Kontrolle an gelagertem Getreide und Mehl ist die genaue Kenntnis von der Veränderung der Feuchtigkeit unerlässlich. Weder Getreide noch Mehl sind «tote» Körper. Auch während der Lagerung spielen sich Lebensvorgänge ab. Es ist allgemein bekannt, dass frisch gemahlenes Mehl erst eine «Reifung» von einigen Wochen durchmachen muss, bevor es seine volle backtechnische Güte erreicht. Diese «Reifung» ist eine sichtbare Äusserung dieser Lebensvorgänge.