Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **36 (1945)**

Heft 6

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 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 XXXVI 1945 HEFT 6

Vergleichende Untersuchung von rohem und raffiniertem Rapsöl

Von *Th. von Fellenberg*
(Aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes Bern)

Bei der technischen Verarbeitung fällt das Rapsöl wie die meisten anderen pflanzlichen Öle oder Fette zunächst in roher, durch Eiweiss, Schleimstoffe, Pflanzenfarbstoffe und dergl. verunreinigter Form an. Bei Kaltpressung, die für einheimische Saaten nicht in Frage kommt, können sehr schöne, charakteristisch und dennoch rein schmeckende Öle erhalten werden, die klar und auch gut haltbar sind (Olivenöl vierge, Erdnussöl rufisque). Falls die Pressung warm erfolgt oder das Öl durch Extraktion gewonnen wurde, ist der Anteil der Fremdstoffe wesentlich grösser. Die Haltbarkeit wird ungenügend, der Geschmack unrein oder scharf, bei Rapsöl an Kohl erinnernd, so dass die Produkte nicht für den Handel in Frage kommen können.

Es war nun von Interesse, zu verfolgen, welche Veränderung in den Nebengemengteilen das Rapsöl bei der Raffination durchmache.

Bei den untersuchten Ölen handelt es sich um folgende Fälle:

Öl Nr. 1 war ein einheimisches Rapsöl aus einer ländlichen Ölerei. Es zeigte grünlich-gelbe Farbe und ein leichtes Depôt. Darüber war es sozusagen klar. Es wurde uns von der Sektion für Speisefett und Speiseöle geliefert.