Cambridge summer course in food science, 1951

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **42 (1951)**

Heft 2

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-982455

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

Résumé

La méthode de dosage du fluor, décrite en son temps par l'auteur, a été modifiée comme suit:

1. Le ballon à distiller est pourvu d'un attrape-goutte.
2. On récolte des fractions d'un volume de 40 cm^3 et les titre dans des cylindres de Nessler.
3. Un nouveau tableau a été établi pour le calcul des résultats.
4. Pour les liquides organiques, comme le lait, le sang, l'urine, on emploie comme agent d'alcalinisation de l'hydrate de calcium au lieu d'acétate de calcium.
5. Dans le cas de substances riches en chlore, on précipite l'ion Cl par le sulfate d'argent et le sépare avant de distiller.
6. Comme certaines pertes de fluor sont inévitables lors de la combustion des matières organiques on exécute — parallèlement aux dosages normaux — des dosages avec addition de fluor pour établir la grandeur de l'erreur dans chaque cas et pouvoir ainsi corriger le résultat.

Literatur

[1]) *Th. von Fellenbeg*, Zur Frage der Bedeutung des Fluors für die Zähne, diese Mitt. **39**, 124 (1948).

[2]) *H. H. Willard* und *O. B. Winter*, Ind. Eng. Chem. Anal. Ed. **5**, 7 (1933).

[3]) *Ragnar Berg*, Die Nahrungs- und Genussmittel, Verlag von Holze & Pahl, Dresden 1913.

Cambridge summer course in food science, 1951

A summer course in food science will be held in the University of Cambridge, in co-operation with the Department of Scientific and Industrial Research, at the Low Temperature Research Station during August 13—28. During the first 10 days the course will cover the ground of that held in 1948; during the last week recent advances and special topics will be dealt with. Provisional registration for the whole course, or for the second part only (which is open to those who have attended the previous course), may now be made in writing to *G. F. Hickson, M. A., Secretary, Board of Extra-Mural Studies, Stuart House, Cambridge.* A detailed syllabus will be available later.