Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **47 (1956)**

Heft 3

PDF erstellt am: **05.06.2024**

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 Schweizerischen 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. 17.— per Jahrgang (Ausland Fr. 22.—) Preis einzelner Hefte Fr. 3.— (Ausland Fr. 4.—)
Suisse fr. 17.— par année (étranger fr. 22.—) Prix des fascicules fr. 3 — (étranger fr. 4.—)

BAND - VOL. 47 1956 HEFT - FASC. 3

Semi-microdosage complexométrique de l'acide phosphorique dans les denrées alimentaires

Par *R. Brochon* et *H. Eschmann*
(Laboratoire cantonal, Berne)

Introduction

On sait que le phosphore occupe en biochimie une place prépondérante grâce à la diversité de ses combinaisons organiques et à l'importance de celles-ci comme produits intermédiaires du métabolisme. Cet élément très répandu chez les êtres vivants, quoique en faible quantité, s'y rencontre parfois à l'état de phosphates minéraux (suc cellulaire et sang dont les phosphates contribuent à stabiliser le pH), mais surtout sous forme d'acide phosphorique partiellement estérifié (phosphatides, phosphoprotides, nucléoprotides, amidon, phytine, etc.).

Les denrées alimentaires, étant essentiellement d'origine végétale ou animale, renferment de l'acide phosphorique (sous les formes indiquées ci-dessus) dans une proportion relativement constante et parfois caractéristique. Dès lors, un dosage de cet acide présente un grand intérêt pour le chimiste alimentaire, car il permet de juger de l'authenticité d'un produit naturel (jus de fruit, etc.) ou de déterminer la teneur de certain constituant dans un mélange (quantité de jus de fruit ajoutée à une eau minérale, teneur en œufs d'une pâte alimentaire, etc.).