Die Butter [Walter Mohr, Karl Koenen]

Autor(en): **Zollikofer, E.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **48 (1957)**

Heft 5

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

3. Als besonders wichtig für die Beurteilung der Vorzugsbutter erweist sich der Gehalt an konidientragenden Schimmelpilzen und der Gehalt an Colibakterien. Diese Organismen sollten fast gänzlich fehlen. Der Geschmack wird besonders durch die Schimmelpilze ungünstig beeinflusst. Aber auch Oidien und Hefen sowie andere «Fremdkeime» (Nichtmilchsäurebakterien) dürfen nicht zu stark überhand nehmen.
4. Auf Grund der Resultate aus dem Detailhandel entsprachen 80 bis 90 % der Proben diesen Anforderungen an Vorzugsbutter. Wir kommen daher zum Schluss, dass sowohl die besprochene Methodik wie auch die Beurteilungsnormen für die amtliche Lebensmittelkontrolle anwendbar seien.

Summary

Examination of bacteriological methods and norms for the quality of butter suggested by the Milk Research Institute, Liebefeld-Bern (Dr. *W. Ritter*). It has been found that these methods and norms can be used by the official control laboratories. It also has been found that choice butter should contain practically neither conidies-bearing moulds nor Coli bacteria, since these organisms influence defavorably its taste. Also there should not be too many oidies, yeasts and non-lactic bacteria present in the butter.

Bibliographie

[1]) *Aschaffenburg* et *Mullen*, Journal of dairy research **16** (1949).
[2]) *Andersen* et *Vertesen*, Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène, **39**, 65 (1948).
[3]) *Siegenthaler E.*, Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène, **47**, 1 (1956).

Bücherbesprechung
Revue des livres

Die Butter
von Prof. Dr. *Walter Mohr* und Dr. *Karl Koenen*
Milchwirtschaftlicher Verlag Th. Mann K. G. Hildesheim
(662 Seiten mit 190 Abbildungen, Preis Fr. 61.30)

Dieses auf Jahresbeginn 1958 erschienene Handbuch über Butter gibt einen umfassenden Ueberblick über alle wissenschaftlichen, technischen und praktischen Fragen der Butterbereitung.

Die wichtigsten Kapitel behandeln die Butter als Nahrungsmittel, die Erzeugung der Butter und ihre Eigenschaften, die Kosten einer Butterei, Wasser und Abwasserfragen, spezielle Fragen der Butterfabrikation und die wichtigsten Untersuchungsmethoden.

Das Buch ist auch für den Lebensmittelchemiker ein wertvolles Nachschlagewerk und enthält eine Fülle von wissenschaftlichen und technischen Beispielen und Daten. *E. Zollikofer*