Untersuchungsmethoden für die Suppenindustrie

Autor(en): **Mottier, M.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **52 (1961)**

Heft 5

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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

Bücherbesprechung

Revue des livres

«Untersuchungsmethoden für die Suppenindustrie»

Recueil de méthodes d'analyses publié, sous forme de classeur à anneaux, par la Commission technique de l'Association internationale de l'industrie des bouillons et potages (Secrétariat: Bourse de Commerce, Rue de Viarmes, Paris 1er) et édité par l'Association des fabricants suisses de potages (Elfenstraße 19, Berne).
1961, 55 pages de texte, Prix: fr.s. 20.–

Le développement du commerce international conduit ipso facto et avec le temps au désir de supprimer tout ce qui peut l'entraver. C'est la raison pour laquelle beaucoup d'industries s'efforcent notamment d'uniformiser les méthodes d'analyses de leurs produits pour assurer autant que possible la comparaison des résultats tant sur le plan national que sur le plan international. Il convient donc de saluer avec plaisir le recueil, présenté sous la forme pratique d'un classeur à anneaux, des méthodes d'analyses de l'industrie internationale des bouillons et potages.

L'ouvrage débute par un chapitre sur l'échantillonnage emprunté, sous forme condensée, au *Codex alimentarius europaeus.* Il passe ensuite en revue, dans l'ordre indiqué, les produits suivants*: extrait de viande (Fleischextrakt; 5), bouillons concentrés (Brüh- und Fleischbrüherzeugnisse [Bouillonerzeugnisse]; 10, 13), arome (Suppenwürze; 6), potages (Kochfertige Suppen; 9) et antioxydants (Antioxydantien; 1). Une comparaison des examens décrits dans ce recueil avec ceux du *Manuel* (4e éd.) montre que les bouillons et les potages y font l'objet d'un examen plus poussé; c'est ainsi qu'on y rencontre les dosages de l'acide glutamique (méthode enzymatique, dans l'appareil de Warburg), et méthode électrophorétique sur papier), de l'azote aminé (selon *van Slyke;* le mode opératoire suivra plus tard), de la graisse et des cendres; les méthodes elles-mêmes sont plus modernes: le sel est dosé par volumétrie, la créatinine selon *Hadorn,* les colorants (leur extraction se fait encore sur laine) et les antioxydants sont séparés et identifiés par chromatographie, etc. En outre, la précision de chaque méthode de dosage est indiquée.

Ces «Méthodes d'anlyses», qui seront encore complétées et tenues à jour et dont des traductions française, italienne et anglaise sont en préparation, ne rendront pas seulement service à l'industrie des bouillons et potages mais peuvent être recommandées à l'attention des organes de contrôle ainsi qu'à tous les chimistes des denrées alimentaires.

M. Mottier

---

* Le chiffre entre parenthèses indique le nombre des examens décrits; le second chiffre correspond au nombre total des méthodes données.