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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 52 (1961)

Heft: 5

Buchbesprechung: Untersuchungsmethoden für die Suppenindustrie

Autor: Mottier, M.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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.