Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **56 (1965)**

Heft 3

PDF erstellt am: **04.06.2024**

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. 22.— per Jahrgang (Ausland Fr. 27.—) Preis einzelner Hefte Fr. 4.— (Ausland Fr. 5.—)
Suisse fr. 22.— par année (étranger fr. 27.—) Prix des fascicules fr. 4.— (étranger fr. 5.—)

Band - Vol. 56 1965 Heft - Fasc. 3

Der Einfluß der Ultra-Hoch-Temperatur (UHT)-Sterilisation auf die Proteine und Vitamine der Milch*

H. Hostettler
Aus dem Medizinisch-chemischen Institut der Universität Bern und der wissenschaftlichen Abteilung der URSINA AG., Bern-Konolfingen

Anläßlich des am 27. Februar 1963 auf Einladung der Society of Chemical Industry Microbiology Group/Food Group in London am Joint Meeting über das Thema «Aseptic Filling of Milk into Tetra Pack» gehaltenen Vortrages wurde in der anschließenden Diskussion die Frage aufgeworfen, wie sich die bei der Uperisation® angewandte Thermik (150 ° C/2,4 Sec.) auf den Zustand der Proteine, deren ernährungsphysiologischen Wert und den Vitamingehalt der Milch, speziell an Vitamin B_6 und B_{12} im Vergleich zur Pasteurisation und Sterilisation im Autoklaven auswirke. Diese Frage ließ sich damals nicht einwandfrei beantworten, da eine solche, von der gleichen Rohmilch ausgehende vergleichende Untersuchung noch nicht vorgenommen war. Sie wurde jedoch in Aussicht gestellt und es wurde hiefür wie folgt vorgegangen:

Die gleiche rohe Magermilch wurde folgenden Erhitzungsprozessen unterworfen:

— Pasteurisation bei 85 ° C im Durchfluß
— Uperisation 150 ° C/2,4 Sekunden
— Sterilisation der in Dosen abgefüllten Milch im Autoklaven 116 ° C/15 Min.

* Vortrag gehalten am Symposium der Society of Chemical Industry/Food Group, London, 21. März 1965 in Bern.