Bekanntmachung

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 6

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

1. Ces méthodes permettent la détermination de la composition protéique statique; le recensement et la caractérisation des protéines des aliments (lait, viande, poisson, céréales, tourteaux, œufs etc.) sont possibles grâce à elles. C'est ainsi que l'on a dèjà pu identifier une dizaine de protéines différentes dans le lactosérum bovin.

2. En plus on peut poursuivre qualitativement et même semi-quantitativement les modifications de ces mélanges protéiques: modifications provenant du mode de fabrication ou des processus biologiques (p. ex. digestion et germination). Des modifications intervenant lors de la fabrication de la bière ou du fromage et au cours de la maturation de la viande ont été présentées.

3. On s'aperçoit mieux qu'avec les autres techniques de dépistage de la dénaturation des protéines au cours des traitements industriels.

4. Les possibilités d'application sont nombreuses pour l'analyse des produits de départ: altérations et falsifications sont facilement détectables (p. ex. lait maternel «allongé» avec du lait de vache, poudre de lait dans farine de céréales etc.).

5. A l'aide de ces méthodes les impuretés de nature antigénique sont rendues visibles.

6. Les méthodes immunochimiques jouent un rôle important dans la recherche des causes des allergies alimentaires.

Les renseignements obtenus par les méthodes présentées sont dus à ces réactifs extraordinaires d'origine biologique que sont les anticorps.

Les récents progrès réalisés ne sont que les garants des prometteuses applications futures de l'immunochimie aux problèmes des sciences nutritionnelles.

Bekanntmachung

Die Gesellschaft Deutscher Chemiker —
Fachgruppe «Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie»

führt vom 7.—9. September 1966 in Aachen gemeinsam mit der Nederlandse Vereniging voor Voedingsleer en Levensmiddelentechnologie eine Vortragstagung durch über:

Beeinflussung der Lebensmittel durch Kunststoffe und Schädlingsbekämpfungsmittel

Unterlagen über die genannte Veranstaltung können nach Erscheinen auf Anforderung durch die

GDCh — Geschäftsstelle, Postfach 9075, 6000 Frankfurt/Main

zur Verfügung gestellt werden.