Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **57 (1966)**

Heft 3

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

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. 57 1966 Heft - Fasc. 3

Beurteilung von Speiseölen auf Grund des UV-Differenz-Spektrums

H. Hadorn und *K. Zürcher*
Aus dem Laboratorium des Verbandes schweiz. Konsumvereine (VSK), Basel

1. Einleitung

Die UV-Absorptionsspektren werden bereits seit einigen Jahren zur Beurteilung von Speiseölen und Fetten herangezogen. Durch Autoxydation während der Lagerung und bei der Raffination entstehen in den Fettsäuren Konjuenstrukturen, die sich im UV-Absorptionsspektrum durch eine Serie neuer, gut ausgebildeter Absorptionsbanden bemerkbar machen. Besondere Bedeutung kommt der UV-spektrophotometrischen Methode zu, wenn abgeklärt werden soll, ob ein Speiseöl naturbelassen ist oder ob es raffiniert worden ist. Die Literatur über dieses Gebiet ist recht umfangreich. Die Resultate der verschiedenen Autoren sind nicht immer eindeutig.

Kürzlich haben wir eine neue Methode zur Differenz-Analyse (1) beschrieben, bei welcher das UV-Absorptionsspektrum des zu untersuchenden Öles gegen eine Modellösung (1 % Stearinsäure-methylester) ausgemessen wird. Auf diese Weise gelingt es, die sehr starke Eigenabsorption der Fettsäuren im kurzwelligen UV auszuschalten. Dadurch können bereits schwach ausgeprägte Dienbanden im