Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **62 (1971)**

Heft 4

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

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. 28.— per Jahrgang (Ausland Fr. 33.—) Preis einzelner Hefte Fr. 7.50 (Ausland Fr. 9.—)
Suisse fr. 28.— par année étranger fr. 33.—) Prix des fascicules fr. 7.50 (étranger fr. 9.—)

Band — Vol. 62 1971 Heft — Fasc. 4

Analyse und Beurteilung von Kuchenteig und Blätterteig

H. Hadorn und *K. Zürcher*
Zentrallaboratorium der Coop-Schweiz, Basel

Seit einigen Jahren findet man im Detailhandel fixfertigen Kuchenteig und Blätterteig, welcher in Kleinpackungen angeboten wird. Dieser Teig braucht von der Hausfrau nur noch ausgewallt und gebacken zu werden; er erfreut sich daher großer Beliebtheit. Früher wurde der Kuchenteig meistens mit Papier oder Pergamentpapier umwickelt. Heute sind Kunststoff-Folien gebräuchlich. Oft werden die Packungen verschweißt, einige Firmen verschließen unter Vakuum, um eine bessere Haltbarkeit zu erzielen. Weder im Lebensmittelbuch 4. Auflage noch in der Eidg. Lebensmittelverordnung findet man irgendwelche Angaben über Kuchen- oder Blätterteig. Bei diesen Teigen handelt es sich um ziemlich wasserreiche Frischprodukte, welche in den Packungen leicht verschimmeln. Von interessierten Firmen wurde daher das Eidg. Gesundheitsamt ersucht, die chemische Konservierung von Kuchenteig zu gestatten. Auf Empfehlung der Eidg. Ernährungskommission wurde im Januar 1967 Sorbinsäure als Konservierungsmittel für Kuchenteig zugelassen. Gemäß einem Beschluß der Expertenkommission der Kantons- und Stadtchemiker vom 14. März 1968 wurde ferner ein Zusatz von Calcium- bzw. Natriumpropionat bewilligt. Die höchstzulässigen Mengen betragen: Sorbinsäure 0,6 g pro kg Kuchen- oder Blätterteig, Calcium- bzw. Natriumpropionat 2 g pro kg Teigmasse. Diese Zusätze müssen auf der Etikette deklariert werden. Die Deklara-