

# Neues wasserlösliches Pilzgift für Nahrungsmittel

Autor(en): **Scheurer, E.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **33 (1960)**

Heft 6

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517382>

## **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.

## **Neues wasserlösliches Pilzgift für Nahrungsmittel**

Kaliumsorbinat, ein wasserlöslicher Fungistat (Pilzgift) für Nahrungsmittel, ist von der Chemikalienabteilung der Union Carbide International Company, Division of Union Carbide Corporation, auf dem Markt eingeführt worden. Das neue Produkt, ein weisses kristallinisches Trockenpulver, ergänzt die als Schimmelinhibitor in Nahrungsmitteln weitgehend verwendete raffinierte Sorbinsäure Sorbic der Union Carbide. Kaliumsorbinat entspricht als Fungistat infolge seiner dem Sorbic überlegenen Wasserlöslichkeit den diesbezüglichen Bedürfnissen der Nahrungsmittelindustrie. Das neue Produkt ist laut «Chemische Rundschau» Nr. 14, Seite 379 / 1959, besonders geeignet zum Schutz gegen Schimmel bei eingemachten Gurken, Sirupkonzentraten für alkoholfreie Getränke, Sirup für Pfannkuchen und dergleichen, bei Backwerk wie Torten, Kuchen und Kleingebäck, bei Fertigmischungen zum Backen, Fruchtsäften, Marmeladen und Fruchtkonserven, bei Käse und Molkereiprodukten sowie andern frischen und gebrauchsfertigen Nahrungsmitteln.

Bei der Verwendung von Kaliumsorbinat als Ersatz für Sorbic kann eine etwas höhere Dosierung des Fungistats erforderlich sein. Konzentrationen von weniger als 0,2 Prozent gewährleisten im allgemeinen einen wirksamen Schutz gegen Schimmelbildung ohne Geschmack- oder Geruchsbeeinträchtigung des zu schützenden Nahrungsmittels. Es empfiehlt sich jedoch, die Wirksamkeit der Dosierung für ein gegebenes Produkt von Fall zu Fall auszuprobieren, wobei von einer Kaliumsorbinatkonzentration von 0,1 Prozent (auf Gewicht des zu schützenden Produktes berechnet) ausgegangen werden sollte.

Nahrungsmittelfabrikanten können ihre Produkte mit Kaliumsorbinat auf viele Weisen schützen: durch direktes Zufügen während des Knetens oder Mischens, durch Eintauchen oder Sprühen mit Lösungen, besonders wenn nur einzelne der Luft ausgesetzte Flächen zu schützen sind, oder durch eine mit dem Schutzmittel imprägnierte Verpackung.

Das neue wasserlösliche Salz der Sorbinsäure ermöglicht eine volle Ausnutzung der selektiven schimmelhemmenden Wirkung des Sorbics. Sorbinsäure ist eine ungesättigte, der Capronsäure eng verwandte Fettsäure und wird diese letztere, die in zahlreichen geniessbaren Fetten und Ölen natürlich vorkommt, vom menschlichen Körper metabolisiert. Die Wirksamkeit des Sorbics und seines Derivates, des Kaliumsorbinates gegen Schimmelbildung, basiert auf seiner einer ungesättigten Fettsäure entsprechenden Molekularstruktur. Trotz der hemmenden Wirkung auf Schimmel- und Hefepilzentwicklung haben Sorbic und Kaliumsorbinat keinen Einfluss auf gewisse andere Organismen. Infolgedessen können sie zum Beispiel als Fungistat in Käse verwendet werden, ohne die zum Reifen des Käses erforderlichen Mikroorganismen anzugreifen. -eu.

## **Ultraschall -**

### **ein neues Arbeitsverfahren der Lebensmittelindustrie**

Seit vier Jahren wird in den USA Ultraschall in der Lebensmittelindustrie hauptsächlich zum Dispergieren angewandt. Weitere Fortschritte werden erwartet, wenn der Wirkungsgrad verbessert wird und die Einrichtungen billiger werden. Bisherige Anwendungen: Homogenisierung von Erdnussmus, Homogenisierung von Speiseeis, Puddings und Saucen; Sterilisierung von Milch, Entgasung von Bier, Fleischablösung von Knochen. Weitere Anwendungsmöglichkeiten: Käsereifung, Stabilisierung von Honig, Klärung von Säften u. a., schreibt Sherwood, Peter in «Deutsche Lebensmittel-Rundschau» 54 (1958) 8, Seiten 192 bis 194. -eu.

**VR**

**VR**

Wir verarbeiten Ihr **VR** zur Verwendung im Ringheft, versehen mit einem 27teiligen Register zum Preise von **Fr. 16.—** (inklusive Ringheft und Register).

**MILITÄRVERLAG MÜLLER AG GERSAU**