

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

Band: 33 (1960)

Heft: 6

Artikel: Ultraschall : ein neues Arbeitsverfahren der Lebensmittelindustrie

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517383>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

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