

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **2 (1911)**

Heft 2

PDF erstellt am: **12.07.2024**

### **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.

# MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER  
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM SCHWEIZ. GESUNDHEITSAMT

## TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE SANITAIRE FÉDÉRAL

---

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 8. — per Jahrg. — Ausland Fr. 10. — oder M. 8. —.  
Suisse fr. 8. — par année. — Etranger fr. 10. — ou M. 8. —.  
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 50 (Ausland M. 1. 50).  
Prix des fascicules fr. 1. 50 (étranger M. 1. 50).

---

BAND II

1911

HEFT 2

---

### Contribution à l'analyse des huiles.

Par H. DUPERTHUIS.

(Travail exécuté au laboratoire du Service sanitaire fédéral. Chef: M. le prof. Schaffer.)

#### Détermination de la température critique de dissolution.

Deux méthodes différentes ont été employées jusqu'ici pour la détermination de la solubilité, l'une qui consiste à rechercher la quantité d'huile que l'on peut dissoudre dans un dissolvant approprié à une température donnée, et l'autre à déterminer la température à laquelle une certaine quantité du corps gras se dissout complètement dans une quantité donnée du dissolvant.

Parmi les auteurs qui ont adopté la première méthode nous pouvons citer: *Girard* qui propose de déterminer la quantité d'huile que l'on peut dissoudre dans de l'alcool en opérant à la température de 15°, et *Jean*<sup>1)</sup> qui recommande de déterminer la solubilité de l'acide acétique glacial de densité 1,0565 dans les huiles à la température de 50°. On trouvera le mode opératoire indiqué par ces deux auteurs dans l'ouvrage de *Villiers-Collin-Fayolle*.<sup>2)</sup>

La seconde méthode qui détermine la température à laquelle un mélange d'huile et de dissolvant devient homogène a fourni un plus grand nombre de travaux, parmi lesquels nous citerons tout d'abord ceux de *Crismér* qui propose de nommer cette température: température critique de dissolution par analogie avec la température critique de dissolution des gaz.

---

<sup>1)</sup> Corps gras industriels 1892.

<sup>2)</sup> *A. Villiers, E. Collin et M. Fayolle*. Traité des falsifications et altérations des substances alimentaires. Tome IV, intitulé Aliments lactés et aliments gras, 2<sup>me</sup> édition, 1911.