

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **5 (1914)**

Heft 4

PDF erstellt am: **10.08.2024**

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).

Jährlich 6—8 Hefte

6 à 8 fascicules par année

BAND V

1914

HEFT 4

Zur Kenntnis des Pektins.

Von Dr. Th. von FELLEBERG.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des Schweiz. Gesundheitsamtes.

Vorstand: Prof. Schaffer.)

Einleitung.

Nachdem kürzlich¹⁾ nachgewiesen wurde, dass der Methylalkohol der Trinkbranntweine als ein Zerfallsprodukt des Pektins angesehen werden muss, war es angezeigt, sich eingehender mit Pektin, diesem interessanten gallertbildenden Pflanzenstoff zu beschäftigen; war doch Aussicht vorhanden, durch Feststellung der Beziehung des Methylalkohols zum Pektin zur Kenntnis dieses letzteren Stoffes einiges beizutragen.

Im Folgenden soll vorerst ein Ueberblick über unsere bisherige Kenntnis des Pektins gegeben werden, ohne dass jedoch eine Berücksichtigung aller Arbeiten beabsichtigt ist.

Das Pektin oder die Pflanzengallerte wurde 1833 von *Braconnot*²⁾ in Fruchtsäften aufgefunden und als die gelatinierende Substanz der Fruchtgelees angesprochen. Es kommt auch in Baumrinden, ferner in Rüben und andern Wurzelgewächsen vor. Wohl die wichtigsten der ältern Untersuchungen über Pektin sind diejenigen von *Fremy*.

Nach *Fremy*³⁾ ist das Pektin in den unreifen Früchten hauptsächlich in unlöslicher Form als Pektose vorhanden. Dieser Körper ist noch niemals in reiner Form isoliert worden, da er durch kein Lösungsmittel von seinen Begleitkörpern, wie Cellulose und celluloseähnlichen Substanzen, getrennt

¹⁾ Diese Mitteilungen, 1914, 5, 172.

²⁾ *Berzelius*, Jahresbericht 1833, 12, 205; 1834, 13, 315.

³⁾ *Journal de Pharmacie* 1840, 26, 368—393; *Annales de Chimie et de Physique* 24, 5.