

Objekttyp: **FrontMatter**

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

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

Heft 6

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).

Jährlich 6—8 Hefte

6 à 8 fascicules par année

BAND V

1914

HEFT 6

Dosages de graisse dans les fromages, en particulier par la méthode de Bondzynski.

Par Ed. GURY.

(Travail exécuté dans le laboratoire du Service sanitaire fédéral.

Chef: Prof. Dr. Schaffer.)

Le *Manuel suisse des denrées alimentaires* indique trois méthodes de dosages de matière grasse dans les fromages, qui sont celles de *Gerber-v. Gulik*, de *Allemann* et de *Bondzynski*. Cette dernière méthode, quoique ayant été le sujet de plusieurs critiques que nous mentionnons ci-dessous, a été adoptée après la modification de *Ratzlaff*, comme méthode officielle par le Congrès international de laiterie qui a eu lieu à Berne cette année-ci.

Le défaut principal de la méthode de *Bondzynski* est que l'éther éthylique employé ne dissout pas complètement la graisse, c'est-à-dire, que la solution éther + liquide aqueux maintient en solution une certaine quantité de graisse. Par contre l'éther éthylique dissout l'acide lactique et les autres acides gras qui existent dans le fromage sous forme de sels ammoniacaux et qui sont décomposés par l'acide chlorhydrique.

Windisch ¹⁾ a étudié cette question d'une façon approfondie; il indique que la petite quantité d'alcool que peut contenir l'éther éthylique favorise la solution de la graisse dans le mélange éthéro-aqueux.

¹⁾ Arbeiten d. K. Deutschen Gesundheitsamtes, 1898, 14, 529.