

Die neueren Vollmehltypmuster

Autor(en): **Schaffer, F.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **7 (1916)**

Heft 1-2

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-984120>

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.

geschieht mit dem Typ, welcher der Lösung in der Farbstärke am nächsten steht. Ist es der Typ von 5 mg, so verdünnt man mit 100 cm³ Wasser, ist es einer der beiden andern, so verdünnt man mit 25 cm³ Wasser und vergleicht die Intensitäten im Kolorimeter.

Wenn der Gehalt bedeutend höher ist als derjenige des Typs, so empfiehlt es sich, die kolorimetrische Prüfung zu wiederholen unter Verwendung der auf die Typstärke berechneten Menge des Destillates, wobei man mit Wasser auf 3 cm³ ergänzt.

Aus der gefundenen Farbstärke ergibt sich nach Tabellen II—V der Gehalt an Methylalkohol in der verwendeten Flüssigkeitsmenge.

Berechnung: Der Prozentgehalt des Gewürzes an Methylalkohol ist

$$M = \frac{g \cdot D}{10 \cdot d \cdot G}, \text{ wobei}$$

G = verwendete Menge Gewürz in g,

D = Gewicht des Destillates in g,

d = zur Reaktion verwendete Menge Destillat in cm³,

g = gefundener Methylalkohol in mg.

Der Pektingehalt ist dann $P = 10 \cdot M$.

Beispiel: Verwendete Menge Gewürz = 2 g (G)

Gewicht des Destillates = 6,49 g (D)

davon zur Reaktion verwendet = 3 cm³ (d)

Methylalkohol darin = 1,20 mg (g)

$$X = \frac{1,20 \cdot 6,49}{10 \cdot 3 \cdot 2} = 0,130$$

Der Methylalkoholgehalt beträgt 0,130 %, somit der Pektingehalt 1,30 %.

Es ist möglich, dass Pektinbestimmungen ausser bei Gewürzen auch in anderen Nahrungs- und Genussmitteln von Wert sein könnten. Es sollen gelegentlich weitere Untersuchungen in anderen Gebieten unternommen werden.

Die neueren Vollmehltypmuster.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des Schweizerischen Gesundheitsamtes, Bern.
Vorstand: F. Schaffer.)

Das Schweizerische Militärdepartement hat am 15. Dezember 1915, gestützt auf Art. 2 des Bundesratsbeschlusses vom 13. Dezember 1915 über die Sicherung der Brotversorgung des Landes, neuerdings verfügt:

«Das von den schweizerischen Mühlen gemäss Art. 1 des Bundesratsbeschlusses vom 13. Dezember 1915 über die Sicherung der Brotversorgung des Landes herzustellende Vollmehl bezweckt eine möglichst weitgehende Ausnützung des Getreides zur Brotbereitung.

«Das Vollmehl darf von dem durch das Schweizerische Oberkriegskommissariat aufzustellenden und nach Bedürfnis zu erneuernden Typmuster weder in der Farbe nach der Wasserprobe von Pekar, noch hinsichtlich des chemisch feststellbaren Gehaltes wesentlich abweichen.

«Das Typmuster wird den Mühlen (und den Kontrollorganen) vom Oberkriegskommissariat auf Verlangen kostenlos zugesandt.»

Da das Mehl nach längerer Aufbewahrung Veränderungen namentlich auch hinsichtlich seiner Farbe erleidet, wird die Erneuerung des Typmusters von Zeit zu Zeit unerlässlich sein. Dabei ist man bestrebt, Abweichungen von den bisher geltenden Typmustern zu vermeiden, soweit sie nicht durch die verschiedene Qualität des Weizens bedingt sind.

Auf Wunsch des Oberkriegskommissariats werden hier die Ergebnisse der Analyse des neuesten Typmusters veröffentlicht. Wir fügen zur Vergleichung auch die Analyse des Typmusters vom Juli 1915 bei:

	Januar 1916	Juli 1915
Feuchtigkeit	12,74 %	12,78 %
Protein	13,35 »	12,56 »
Fett	1,54 »	1,49 »
Kohlenhydrate (Stärke etc.)	70,89 »	71,76 »
Rohfaser	0,59 »	0,58 »
Mineralstoffe	0,89 »	0,83 »
Säuregrad	4,3°	4,9°
Farbe	weicht nur sehr wenig von einander ab.	
Färbungsversuch mit Methylenblau	beide Mehle entfärben die Methylenblaulösung ¹⁾ vollständig.	

Bei der Beurteilung von Vollmehlen und der Vergleichung mit dem Typmuster wird, wie schon früher betont wurde, neben der Farbe der Gehalt an Mineralstoffen und Rohfaser am meisten Anhaltspunkte bieten.

¹⁾ Diese Mitteilungen 1915, 6, 275.