

Objekttyp: **FrontMatter**

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

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

Heft 5

PDF erstellt am: **30.06.2024**

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 SUISSE DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 8. 20 per Jahrg. — Ausland Fr. 10. — oder M. 8. —
Suisse fr. 8. 20 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 VII

1916

HEFT 5

Ueber den Nachweis von Eiern in den Teigwaren.

Von F. SCHAFFER und E. GURY.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des Schweiz. Gesundheitsamtes.)

Nach dem Schweizerischen Lebensmittelbuch wird der Gehalt an Ei-substanz in den Teigwaren durch Bestimmung der Lecithinphosphorsäure nach *Juckenack*¹⁾ sowie der Menge des Fettes und der physikalischen Konstanten desselben festgestellt. Abgesehen davon, dass durch die beiden Verfahren eigentlich nur eine Prüfung inbezug auf Eigelb stattfindet, wird die Beurteilung in dieser Hinsicht erschwert und zuletzt unsicher gemacht durch den Umstand, dass auch die gewöhnlichen Teigwaren (sog. Wasserware) Mengen von Lecithinphosphorsäure und Fett enthalten, die innerhalb verhältnismässig weiter Grenzen schwanken können, und dass nach längerer Lagerung der Eierteigware der Gehalt an Lecithinphosphorsäure wesentlich zurückgehen kann.

Verschiedene Autoren haben infolgedessen andere Methoden in Vorschlag gebracht. Vorerst wurde durch *Arragon*²⁾ eine Vereinfachung der Methode von *Juckenack* veröffentlicht. Nach *Badini*³⁾ ferner wird ein wässriger Auszug aus den gemahlten Teigwaren vorerst mit Magnesiumsulfat ausgesalzen, filtriert und hierauf mit Salpetersäure gefällt. *A. Schmid*⁴⁾ bewirkt die Ausscheidung des Albumins durch Erhitzen auf 80—85° und nachherigen Zusatz von Salpetersäure, und *L. Farcy*⁵⁾ empfiehlt, den Stick-

¹⁾ Z. U. N. G. 1900, 13.

²⁾ Ebendort 1906, 11, 520.

³⁾ Riv. d'ig. et san. 1911, 394.

⁴⁾ Diese Mitteilungen 1912, 193.

⁵⁾ Ann. des Falsifications 1914, 183.