

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **8 (1917)**

Heft 1

PDF erstellt am: **09.08.2024**

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 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 VIII

1917

HEFT 1

Ueber verschiedene Bindungsarten des Methylalkohols im Pflanzenreich.

Bestimmung des Pektin- und Lignin-Methylalkohols in Gewürzen.

Von Th. von FELLEBERG.

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

Vor einigen Jahren¹⁾ habe ich, unterstützt durch wertvolle Ratschläge von Prof. Dr. *Tschirch*, festgestellt, dass Pektin Methoxylgruppen enthält, dass es als Methylester der Pektinsäure anzusehen ist. Es konnte auch gezeigt werden, dass der Hauptbestandteil des Traganths²⁾, das Bassorin, ein Methylester der Bassorinsäure, des bisher als Oxybassorin aufgefassten Körpers, ist. Da es weiter gelang, den Methylalkohol in selbst sehr verdünnten wässrigen Lösungen zu bestimmen³⁾, wurde es möglich, den Pektin-gehalt in allen beliebigen Lebensmitteln mit Leichtigkeit zu ermitteln, da das Pektin bei der Einwirkung von Alkalien in Pektinsäure und Methyl-alkohol zerfällt. So wurde der Pektingehalt der meisten Gewürze und ihrer gebräuchlichen Verfälschungsmittel bestimmt.⁴⁾ Bei diesem Verfahren wird angenommen, dass die in Alkohol und Aether unlöslichen, nicht flüchtigen, durch Natronlauge leicht verseifbaren Methylester wirklich stets Pektin seien. Den strengen Beweis dafür haben wir aber nicht in jedem einzelnen Falle erbracht.

Neben Pektin gibt es aber in den meisten Pflanzenmaterialien noch weitere Methoxylverbindungen, in welchen das Methoxyl bedeutend fester

¹⁾ Diese Mitteilungen, 1914, 5, 172, 225.

²⁾ Ebendasselbst, 1914, 5, 256.

³⁾ Ebendasselbst, 1915, 6, 1.

⁴⁾ Ebendasselbst, 1916, 7, 42.