

Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 3-4

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.

Kleinere Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis.

Die zwei letzten Vollmehltypmuster.

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

Infolge der immer knapper werdenden Getreidezufuhr sahen sich die Behörden veranlasst, für die Herstellung von Vollmehl einen noch weiter erhöhten Ausmahlungsgrad vorzuschreiben. Während das vom Oberkriegskommissariat im Dezember 1916 aufgestellte Typmuster einem Ausmahlungsgrad von 83—84 % entsprach, wird der Weizen, aus dem der heute gültige Typ hergestellt ist, bis zu ca. 87 % ausgemahlen. Wir veröffentlichen auch die Ergebnisse der Untersuchung dieser neuesten Typmuster, damit sie mit denjenigen der früheren verglichen und bei der Mehlkontrolle benutzt werden können.

	Typmuster vom 2. Dezember 1916	Typmuster vom 22. Mai 1917
Wasser (Feuchtigkeit)	12,13 %	13,60 %
Protein	12,25 %	13,02 %
Fett (Aetherextrakt)	1,81 %	1,99 %
Kohlenhydrate (Stärke, Dextrin etc.)	71,87 %	69,18 %
Rohfaser	0,88 %	1,15 %
Mineralstoffe	1,06 %	1,06 %
Säuregrad	4,3 °	6,0 °
Farbe (nach Pekar)	{ weicht von den bis- herigen Typmustern nur wenig ab	

Die Mehle zeichnen sich durch hohen Gehalt an Protein aus. Aber auch der Gehalt an Rohfaser und an Mineralsubstanz ist gegenüber demjenigen früherer Proben nicht unwesentlich vermehrt, und namentlich der letzte Typ (vom 22. Mai 1917) hat einen unzweifelhaft dunkleren Farbenton als die früheren.

Durch unseren Lebensmittelexperten auf dem Hauptzollamt in Chiasso ist uns auch eine Probe des gegenwärtigen offiziellen italienischen Vollmehles übermittelt worden, das bei 90 % Ausmahlung (mit 90 % Mehlausbeute) hergestellt worden sei. Dieser Angabe entspricht der gefundene Mineralstoffgehalt von 1,13 % bei 1,02 % Rohfaser. Dass das Mehl einen geringeren Gehalt an Protein hat (10,07 %) und sogar wesentlich heller ist als unser letztes Typmuster, muss durch die Qualität des vermahlenden Weizens bedingt sein.