

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **13 (1922)**

Heft 4

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

**MITTEILUNGEN**  
AUS DEM GEBIETE DER  
**LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE**  
VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT  
**TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE**  
**ET D'HYGIÈNE**  
PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE

---

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 10. — per Jahrgang. — Suisse fr. 10. — par année.  
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

---

BAND XIII

1922

HEFT 4

---

## Zur Untersuchung der Teigwaren auf künstliche Färbung.

Von Dr. E. ARBENZ.

(Aus dem Laboratorium des Eidgenössischen Gesundheitsamtes,  
Vorstand: Prof. Dr. F. Schaffer.)

---

Den direkten Anlass zur vorliegenden Arbeit gaben aus Italien eingeführte Teigwaren, die sich als frei von Eierzusatz erwiesen und in denen, trotz deutlicher Gelbfärbung, nach den üblichen chemischen Methoden kein künstlicher Zusatz von Farbstoffen nachzuweisen war. Bisher konnte bei eierfreien Teigwaren schon nach dem Augenschein die An- oder Abwesenheit von künstlicher Färbung vermutet werden. Seitdem aber bekannt wurde, dass natürlich stark gelbgefärbte Hartweizengriese zur Fabrikation von Teigwaren zur Verfügung stehen, wird es in Zukunft unmöglich sein, schon auf Grund eines Augenscheines verdächtige Proben auszuscheiden und einer genaueren chemischen Untersuchung auf künstliche Färbung zuzuführen. Auch der Nachweis mit den bisher üblichen chemischen Verfahren bietet durch das neu hinzu tretende Moment der natürlich ziemlich stark gelb gefärbten Griese erhöhte Schwierigkeiten. Dazu kommt, dass die genannten Griese oder auch andere Umstände die Fabrikanten veranlassten, den Teigwaren bedeutend kleinere Mengen an künstlichen Farbstoffen zuzusetzen als früher. Dies erschwert den Nachweis derselben ebenfalls in hohem Masse, und in verschiedenen Fällen gelingt dieser nach den früheren Verfahren überhaupt nicht mehr. Andererseits können die aus natürlich gefärbten Griesen hergestellten Teigwaren zu Irrtümern führen, indem sie die vorgeschriebenen Extraktionsmittel ebenfalls gelb zu färben vermögen. Solche Irrtümer sind auch vorgekommen in denjenigen Fällen, in denen nur auf die Farbe der mit Alkohol oder Azeton extrahierten Teigwaren abgestellt wurde.