

Objektyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **15 (1924)**

Heft 3-4

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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 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 XV

1924

HEFT 3/4

Anwendung der Bang'schen Mikro-Chlorbestimmungsmethode auf Milch.

Von Dr. WILHELM MÜLLER.

(Aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes.)

Nachdem in neuester Zeit die Methoden der Mikrochemie mehr und mehr in Aufschwung gekommen sind, schien es mir angezeigt zu untersuchen, ob dieselben nicht auch in der Lebensmittelanalyse mit Vorteil angewendet werden könnten. *Ivar Bang*¹⁾, der auf dem Gebiete der Mikroanalyse bahnbrechende Forscher, dessen Untersuchungen neue, weite Aussichten für die Wissenschaft eröffnet und sich als ausserordentlich erfolgreich speziell für die medizinische Klinik erwiesen haben, hat seine Mikromethoden zur Bestimmung der folgenden Blutbestandteile ausgearbeitet: Chloride, Jodide, Zucker, Gesamt-, Eiweiss-, Albumosen-, Reststickstoff, Harnstoff, Aminosäuren, Ammoniak, Neutralfett, Fettsäuren, Cholesterin, Cholesterinester, Phosphatide, Wasser bezw. Trockenmasse, Salizylsäure. Die Methoden sind alle auf dasselbe allgemeine Prinzip gegründet, das darin besteht, dass das zu untersuchende Blut durch ein Stückchen Löschpapier aufgesaugt wird. Setzt man nun ein Lösungsmittel zu, so dient das Papier als Filter und hält alle in dem betreffenden Solvens unlöslichen Bestandteile, die die weitere Bestimmung stören könnten, zurück. Während die grundlegende Behandlung des Blutes stets dieselbe bleibt, muss man jeweils nur das geeignete Lösungsmittel, sowie eine für den zu bestimmenden Blutbestandteil sichere Analysenmethode ausfindig machen.

Ich versuchte nun die *Bang'sche* Mikromethode zur Bestimmung der Chloride, die einfach auszuführen ist und bei Blut gute Resultate liefert, auf Milch anzuwenden.

¹⁾ Mikromethoden zur Blutuntersuchung (München und Wiesbaden 1922).