

Die Chemie der Nahrungs- und Genussmittel [Franz Fuhrmann]

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **18 (1927)**

Heft 1

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.

Les résultats suivants, obtenus avec des vins et des cidres de diverses natures, indiquent le degré de précision de la méthode vis-à-vis du procédé ordinaire par voie picnométrique.

	Alcool % vol. par le picnomètre	Degrés Zeiss du distillat	= % de la table	Acidité volatile du distillat, g p. lit.	Alcool % vol. corrigé
Vin blanc . . .	8,76	27,1	8,93	0,33	8,77
Malaga . . .	16,19	38,7	16,31	0,25	16,19
Vin doux . . .	14,83	36,6	15,01	0,36	14,83
Vin rouge . . .	10,52	29,8	10,73	0,36	10,55
Vin blanc . . .	9,85	28,65	9,97	0,15	9,89
Vin rouge . . .	10,31	29,6	10,60	0,51	10,35
Vin rouge . . .	8,85	27,4	9,13	0,66	8,80
Vin rouge . . .	13,16	34,25	13,54	0,78	13,15
Cidre	6,44	23,8	6,64	0,38	6,45
Cidre	4,96	21,6	5,06	0,28	4,92
Vin rouge . . .	12,43	32,65	12,54	0,30	12,39
Vin rouge . . .	8,12	26,1	8,25	0,30	8,10
Vin blanc . . .	11,33	30,8	11,37	0,15	11,30

Bücherbesprechungen.

Die Chemie der Nahrungs- und Genussmittel. Von Prof. Dr. Franz Fuhrmann. Urban & Schwarzenberg, Berlin und Wien. 1927. 610 Seiten. Mit 42 Abbildungen im Text. Preis ungeb. Mk. 24.—, geb. Mk. 27.—.

Das Lehrbuch soll die Kenntnis über die Zusammensetzung, den Nährwert und die Herkunft und Gewinnung der wichtigsten Nahrungs- und Genussmittel, sowie das Verständnis für die Wirkung derselben im Organismus vermitteln. Einleitend ist die Anatomie des Verdauungstraktes, die Ernährungsphysiologie und auch die chemische Zusammensetzung des menschlichen Körpers nach dem heutigen Stande der Wissenschaft einlässlich behandelt. Dieser Abschnitt umfasst allein schon mehr als $\frac{1}{4}$ des Buches. Dabei sind allerdings die Bestandteile des Körpers und die Produkte der Verdauung besonders eingehend berücksichtigt.

Die zwei weiteren Abschnitte beschränken sich auf die Beschreibung der Herkunft, Gewinnung und Zusammensetzung der Nahrungs- und Genussmittel. Sie unterscheiden sich vom Inhalt der meisten, das gleiche Fach beschlagenden Werke dadurch, dass die Methoden der Untersuchung gänzlich weggelassen sind. Der Autor hat nicht mit Unrecht vorausgesetzt, die Untersuchung dieser Objekte zum Zwecke der Lebensmittelkontrolle sei seinerzeit in der bekanntesten Fachliteratur von König, Beythien, Hartwich und Klimmer, Abderhalden u. A. genügend

gründlich besprochen. Dafür ist mehr Gewicht auf die Besprechung der einzelnen Bestandteile der Lebensmittel gelegt worden. Einzelne Kapitel, wie Milch, Fleisch (und Fleischwaren), Mehl und Brot haben eine besonders eingehende Darstellung erfahren.

Das Buch wird für den Fachmann ein willkommenes Nachschlagewerk sein und ergänzt die auf diesem Gebiete bereits bestehende Literatur aufs wirksamste.

Ueber gebleichtes Mehl.

(Aus einem Expertengutachten.)

Trotzdem das Bleichen des Mehles nach der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung verboten ist, werden den schweizerischen Mühlen vom Ausland her immer wieder Verfahren angepriesen, die absichtlich oder unabsichtlich eine Bleichung des Mehles bewirken. In den Anpreisungen wird hervorgehoben, dass durch diese Verfahren dem Mehl besonders gute Eigenschaften verliehen werden und dass die Backfähigkeit und Haltbarkeit des Mehles erhöht, die Eiweissubstanzen vermehrt und die Ausreife beschleunigt werde.

Wie weit diese angeblichen Vorteile mit den Tatsachen übereinstimmen, zeigt ein Gutachten von zwei gerichtlich ernannten Experten, das auch weitere Kreise interessieren dürfte.

Wie aus dem Gutachten der Experten hervorgeht, benutzte die betreffende Mühle ein Verfahren, das darin besteht, dass durch einen elektrischen Flammenbogen Luft geblasen wird, wobei der in der Luft enthaltene Stickstoff in den Flammenbogen zu Stickoxyden, hauptsächlich Stickstoffdioxyd, oxydiert wird. Die den Flammenbogen verlassende, die Stickoxyde enthaltende Luft, wird in eine Kammer abgeblasen, und in dieser Kammer wird sie mit eingeblasenem Mehl innig vermischt. Durch die Einwirkung des Stickstoffdioxyds auf das Mehl findet eine «Bleichung» desselben statt.

Als Grundlage für die Beantwortung der gestellten Fragen erfolgten praktische Backversuche und ferner Untersuchungen in den Laboratorien der beiden Experten. Die erste praktische Prüfung wurde einem wissenschaftlich gebildeten Bäckereitechniker übertragen, dem gewöhnliches Vollmehl (I) und aus diesem hergestelltes, gebleichtes Vollmehl (II), ohne Mitteilung dieses Umstandes, zu Backversuchen übermittelt wurde. Nach ausführlichen Prüfungen gelangte dieser zu folgenden Schlussfolgerungen: «Ein merkbarer Unterschied in der *Verarbeitung* der beiden Mehle kann nicht festgestellt werden. Die Backfähigkeit ist gleich gut. Prüft man die beiden Mehle ausser auf ihre Backfähigkeit auch auf ihre sonstigen in der Regel bei Mehlen zu beobachtenden Eigen-