

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **19 (1928)**

Heft 4

PDF erstellt am: **29.06.2024**

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.e-periodica.ch>

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM Eidg. GESUNDHEITSAMT IN BERN

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE A BERNE

ABONNEMENT:

Schweiz Fr. 10.—; für Mitglieder des Schweiz. Vereins analytischer Chemiker Fr. 5.— per Jahrgang
Suisse fr. 10.—; pour les membres de la Société suisse des Chimistes analystes fr. 5.— par année.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XIX

1928

HEFT 4

Versuche zur Differenzierung des aufgetauten Gefrierfleisches von Frischfleisch.

Mitgeteilt vom Eidg. Veterinäramt.

Die Pflicht der Behörden, den Konsumenten beim Einkauf seiner Bedarfsartikel nach Möglichkeit vor Täuschungen und Unterschiebungen zu schützen, hat es mit sich gebracht, dass in den Lebensmittelgesetzgebungen hinsichtlich des Verkehrs mit bestimmten Erzeugnissen einschränkende Bestimmungen niedergelegt worden sind. Dies trifft beispielsweise in den meisten Staaten zu für Pferde- und Hundefleisch. In ähnlicher Weise untersteht vielerorts auch der Verkauf und die Verwendung von Gefrierfleisch besonderen Vorschriften, für deren Aufstellung allerdings noch Ueberlegungen sanitärer Natur mitbestimmend gewesen sind. Ausser der Deklarationspflicht enthalten die Fleischschauverordnungen einzelner Länder, wie z. B. von Deutschland, Spanien, der Schweiz und zum Teil auch von Italien ausdrückliche Verbote der Verwendung von Gefrierfleisch zur Wurstfabrikation. Derartige Bestimmungen können ihren Zweck nur dann erreichen, wenn die Möglichkeit besteht, die Beobachtung der Vorschriften in zuverlässiger Weise zu kontrollieren. Voraussetzung hierfür ist die Möglichkeit der sicheren Erkennung der betreffenden Erzeugnisse in all den für den Konsum in Betracht kommenden Formen. Während für den Nachweis des Fleisches nach Tiergattungen die biologischen Eiweissdifferenzierungsverfahren in den meisten Fällen zum Ziele führen, verfügt die Lebensmittelkontrolle zur Zeit über keine zuverlässige Arbeitsmethode, welche das Gefrierfleisch nach dem Auftauen unter allen Bedingungen als solches zu erkennen gestattet. Nach dem gegenwärtigen Stand der Fleischschau lässt sich der Beweis einer etwaigen unerlaubten Verwendung von Gefrierfleisch einzig durch eine