

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Band: 21 (1930)
Heft: 3

Titelseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 20.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 XXI

1930

HEFT 3

Zum Nachweis des Obstweinessigs in Weinessig auf Grund des Werder'schen Sorbitverfahrens.

Von Dr. O. E. KALBERER.

(Mitteilung aus der Chemischen Abteilung der Schweizerischen Versuchsanstalt
für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil.)

Sorbit wird im allgemeinen bei der Gärung und durch die normaler Weise in Obstwein vorkommenden Bakterien nicht zersetzt, lässt sich also in einem Wein-Obstweinessig mit grosser Sicherheit wieder nachweisen.

Es lag nahe, diesen Nachweis von Sorbit zur Prüfung von Weinessig auf einen Gehalt von Obstweinessig zu verwenden.

Einigen kantonalen Untersuchungsämtern ist es gelungen, auf diese Weise Verfälschungen von Weinessig aufzudecken. Der Chemischen Abteilung wurden in letzter Zeit einige Proben von Weinessig eingesandt, bei welchen eine starke Bildung von Benzalkondensaten zu bemerken war.

Die Aufarbeitung dieser Kondensate nach *Von der Heide*¹⁾ durch Benzolextraktion ergab Extrakte, welche auskristallisiert den genauen Schmelzpunkt des Tribenzalmanites aufwiesen. Auf Grund dieses Befundes hätte man auf Abwesenheit von Sorbit schliessen müssen. Unreine Kristallisationsrückstände hatten allerdings einen niedrigeren Schmelzpunkt. Stellte man aus den Benzalverbindungen die acetylierten Hexite dar, so erhielt man Kristalle mit einem Schmelzpunkt von etwa 103 bis

¹⁾ Ztschrft. f. Untersuchung der Lebensmittel, 57, 240 (1929).
Ztschrft. f. anal. Chemie, 77, 441.