

# Bibliographie

Autor(en): **Schweizer, Ch.**

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **24 (1933)**

Heft 3

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.

## Bibliographie.

### Referate.

#### Milch.

*Untersuchungen über Nährböden zur Keimzahlbestimmung in Milch.* Demont u. Dorner. — Ldw. Jahrb. Schweiz, **45**, 481 (1931).

Für die Herstellung eines guten, billigen und einfachen Nährbodens für die Keimzahlbestimmung in Milch schlagen die Verfasser folgendes Rezept vor:

400 cm<sup>3</sup> Molke, welche durch Zusatz von 1,5% NaCl und Erhitzen im Autoklaven von Albumin befreit wurde, werden mit einer Lösung von 24 g Agar in 1100 cm<sup>3</sup> Wasser vermischt. Es werden noch zugesetzt 12 g Pepton für bakteriologische Zwecke und 2 g Natriumphosphat. Mit Albumin klären, auf pH = 6,9 einstellen, in Gläschen abfüllen und schonend sterilisieren.

Bezüglich Preis sowie Eignung für das Bakterienwachstum erwiesen sich Nährböden aus Blut, aus Magermilch und aus verdünnter Molke ziemlich gleichwertig; die Herstellung des Molkennährbodens ist aber am einfachsten. Es zeigte sich auch, dass das übliche Pepton Witte ohne Nachteil durch das billigere Pepton für bakteriologische Zwecke von Merck ersetzt werden kann.

*Untersuchungen über das Burrische Verfahren zur Keimzahlbestimmung in Milch.* Dorner u. Demont. — Ldw. Jahrb. Schweiz, **45**, 488 (1931).

Die Einfachheit, Schnelligkeit, Sicherheit und Sparsamkeit des Burrischen Verfahrens zur Keimzahlbestimmung in Milch zeichnen es als das beste Verfahren dieser Art aus. Eine direkte Vergleichung der Ergebnisse von Plattenkulturen und Ausstrichen ist allerdings nicht möglich, denn die besonderen Eigenschaften der Oberfläche des Schrägagars und die Art der Impfung bedingen bei der Keimzahlbestimmung nach Burri viel höhere Ergebnisse als die mit Platten erhaltenen. Umfangreiche Versuche haben gezeigt, dass Keimzahlen nach dem Burrischen Verfahren einen mittleren Fehler von höchstens  $\pm 25\%$  aufweisen, wenn zwischen 25 und 100 Kolonien gezählt werden. Aus mehr als 3500 vergleichenden Keimzahlbestimmungen geht hervor, dass das Burrische Verfahren in bezug auf Zuverlässigkeit dem Plattenverfahren nicht nachsteht.

Die Oese wird auf biologischem Wege kalibriert. Es wurde festgestellt, dass, um gleich viel Kolonien auf einer Gussplatte entstehen zu lassen wie 0,001 cm<sup>3</sup> Milch, die Oese einen inneren Durchmesser von 1,50 mm haben muss bei einer Drahtdicke von 0,38 mm. Der Draht besteht aus einer Legierung von Platin und Iridium. Die Oese soll vor dem Ausglühen sorgfältig in Wasser gespült, dann nicht zu stark und nicht

zu lange geglüht, sowie nicht unvorsichtig behandelt (damit sie ihre Form behält) und von Zeit zu Zeit gereinigt werden. Zu diesem Zweck wird sie für kurze Zeit unmittelbar nach dem Ausglühen in konz. Salpetersäure getaucht.

Die beimpften Agrarröhrchen sollen aufrecht bei 38° C. 48 Stunden bebrütet werden.

*Ranzigwerden von Milch durch Homogenisation.* Dorner u. Widmer. — Ldw. Jahrb. Schweiz, **45**, 466 (1931).

Die Homogenisierung begünstigt das Ranzigwerden von rohem Rahm und roher Milch. Der Grad der Ranzigkeit nimmt mit dem Kleinerwerden der Fettkügelchen zu. Die Ranzigkeit wird durch eine tierische Lipase bedingt, welche in nicht homogenisierter Milch nur langsam wirken kann. Mikroorganismen kommen nicht in Betracht.

Die Lipase der Milch ist ziemlich hitzeempfindlich, so dass ein Erhitzen auf 55° C. während 20 Minuten genügt, um dieses Enzym zu zerstören. Milch und Rahm sollen also erst nach einer solchen Erhitzung (oder nach erfolgter Pasteurisierung) homogenisiert werden.

### Käse.

*Physikalisch-chemische Betrachtungen über Käse.* Köstler. — Ldw. Jahrb. Schweiz, **45**, 421 (1931).

Der Rohstoff des Käses, die Milch, ist ein polydisperses System, d. h. die dispersen Phasen (Fett, Kasein, Albumin, Milchzucker, Salze usw.) weisen verschiedene Teilchengrösse auf. Unter dem Einfluss zum Teil heute noch nicht genügend erkannter Kräfte (Kohäsion, Adhäsion, Molekularkräfte, elektrische Ladung usw.) besteht im System Milch unter normalen Verhältnissen physikalisch-chemisch ein Gleichgewicht, das bekanntlich durch mechanische (Butterungsvorgang), physikalische (Entrahmungsvorgang), chemische (spontante Säuerung), enzymatische (Labungsvorgang), mikrobiologische (Gärungen aller Art) Einwirkungen gestört werden kann.

Vom Labungsvorgang wissen wir, dass während einer vorbereitenden Phase die Zustände für eine Gleichgewichtsänderung (Koagulation) hervorgerufen werden und dass bei der Koagulation (zweite Phase) sowohl das Kasein, als auch der schwerer lösliche Teil des Kalkphosphates fast vollständig in den Niederschlag eingehen. Innerhalb der koagulierenden Phase folgt dann unter dem Einfluss des Labstoffes, sowie insbesondere unterstützt durch Kräfte, die dem Gesamtsystem Milch unter diesem veränderten physikalisch-chemischen Zustande (Koagulation) eigentümlich sind, die Gelation (dritte Phase), d. h. der Uebergang in eine zusammenhängende Gallerte. Wie allen Gallerten, so sind auch der Labgallerte besondere innere Kräfte (Kohosivkräfte nach Fodor) eigen, die u. a. zu

einer aktiven Kontraktion der Masse Anlass geben können (Austritt der Molke aus den Gelklumpen = Alterungsprozess oder Synäresis).

Die Käsemasse ist auf jeden Fall als ein echtes Gel aufzufassen, wobei die disperse Phase (Parakaseinkalkphosphatkomplex) in Form von geflechtartig verbundenen Mizellarverbänden (Vereinigung mehrerer Mizellen zu grösseren Verbänden) vorhanden sein dürfte. Das Fett ist rein mechanisch eingeschlossen und in flüssigem Zustande vorhanden. Das Wasser, bezw. die flüssigen Milchbestandteile, dürften sowohl intermizellär als auch intramizellär in die Gelmasse eingelagert sein (verschiedene Wasserbildungsarten), und man nimmt ferner an, dass an den Grenzflächen der Mizelle und ihrer feineren Aufbauelemente das Labenzym adsorptiv fixiert ist. Der jeweilige Stand des synäretischen Vorganges (Alterung des Gels) bestimmt weitgehend jene Menge an flüssigen Stoffen, die unter gleichbleibenden äusseren Verhältnissen (Druck, Temperatur usw.) vom Gel festgehalten werden können (Einschluss einer durch die Fabrikation scharf begrenzten Menge von sog. «Gärstoffen»).

Als physikalische Untersuchungsmethoden für Emmentalerkäse schlägt Köstler vorläufig vor:

1. Ermittlung des Härtegrades, bezw. der Eindringungsfestigkeit;
2. Bestimmung der Elastizität und zwar:
  - a) Beanspruchung auf Druck,
  - b) Beanspruchung auf Zug;
3. Bestimmung der Zerreiissfestigkeit.

Die verwendeten Apparate werden beschrieben und in Abbildungen gezeigt.

Dr. Ch. Schweizer.

Bei der Redaktion vorliegende Originalarbeiten in der Reihenfolge ihres Einganges:

1. *C. Valencien* et *J. Terrier*: Contribution au dosage du beurre dans les graisses beurrées.
2. *J. Ruffy*: Recherche du café torréfié lustré au moyen d'huiles minérales.
3. — : Konservierung von Milchproben für die Gefrierpunktsbestimmung mit gefärbter Quecksilberchloridlösung.
4. *H. Hostettler*: Ueber die Bestimmung von Salicylsäure, p-Oxybenzoesäureestern, Benzoesäure und p-Chlorbenzoesäure in Schmelzkäse.
5. *H. Rehsteiner*: Mitteilungen über Diabetikerbrote.
6. *E. Iselin*: Zur Methodik der Mikrostickstoffbestimmung mit besonderer Berücksichtigung der Nahrungs- und Genussmittel.
7. *H. Mohler* und *E. Helberg*: Zum Nachweis des Diacetyls.
8. *H. Mohler* und *H. Benz*: Die Jodzahlschnellmethode nach Margosches.
9. *J. Terrier*: Compléments au dosage du beurre dans les margarines et graisses beurrées.