

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

Band: 26 (1935)

Heft: 3-4

Buchbesprechung: Bibliographie

Autor: Ruffy, J.

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: 19.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Bibliographie.

Dithizonprobe zum Nachweis hochehitzter Milch. K. Eble und H. Pfeiffer. — Z. U. L. **68**, 307—310 (1934).

Dithizon (Diphenylthiocarbazon) liefert mit hochehitzter Milch intensive Farbtöne. Mit der Probe lassen sich noch 2—3% Rohmilch in hochehitzter Milch nachweisen.

Ausführung der Probe: 10 cm³ Milch + 1 cm³ Dithizonlösung (0,04 g in 100 cm³ Aceton) werden nach Umschütteln mit 1 cm³ 20%iger bzw. 0,5 cm³ 75%iger Milchsäure vermischt, 1 Tropfen 1%iger H₂O₂ zugegeben und 10 bis 15 Sekunden kräftig geschüttelt. Bei hochehitzter Milch tritt bei Verwendung von 75%iger (20%iger) Milchsäure dunkelviolette (rosaviolette) Farbe, bei Gegenwart kleiner Mengen Rohmilch gelbe bis gelbbraunliche Färbung auf. Auch Weinsäure und Essigsäure liefern typische Färbungen. Ueber Farbabstufungen und Reaktionszeiten der einzelnen Erhitzungsgrade der Milch und der verschiedenen Mischungsverhältnisse vgl. Tabelle im Original. (Nach Chem. Zentralbl.)

Ueber die Alterung des Hühnereies und ihre Erkennung. A. Janke und L. Jirak. — Biochem. Z. **271**, 309—323, 7/7 (1934).

Bei der Lagerung der Eier sind die Wasserabgabe des Eiklars nach aussen (Abtrocknung) und der Stoffaustausch zwischen Dotter und Eiklar (innere Alterungsvorgänge) zu unterscheiden. Als Masstab für die Alterung lässt sich der Phosphatübertritt von Dotter in das Eiklar benutzen. Der P-Gehalt des Eiklars betrug bei Frischei 0,04—0,10, bei Kühlhauseiern 1,00 bis 1,25, bei 8 Monate bei 14° gelagerten Eiern 3,45—6,45, bei 10 Monate alten Wassergläseiern 3,10—5,50 und bei Garantoleiern 1,95—2,50 mg pro 100 g.

Als weitem Masstab der Alterung kann die sogenannte «Alterungszahl», die den 1000fachen Wert der Abweichung der Brechungszahl des Dotters des Versuchseies von jener des Dotters eines frisch gelegten Eies darstellt, verwendet werden. Für den Normaldotter wurde bei 20° der Brechungswert 1,4195 zugrunde gelegt. Der Bildungsdotter unterhalb der Keimscheibe zeigt niedrigere Brechungswerte (1,4122—1,4165). Die Messung erfolgt im Refraktometer von *Abbe*. Die Probeentnahme des Dotters erfolgt durch seitlichen Anstich mittels Pipette. (Nach Chem. Zentralbl.) J. Ruffy.

Bei der Redaktion vorliegende Originalarbeiten in der Reihenfolge ihres Einganges:

1. *E. Waser*: «Anträge betreffend Untersuchung und Beurteilung von Tabak und Tabakerzeugnissen».
2. *P. Balavoine*: «Riz lustré au moyen d'huile minérale».
3. *W. Weber*: «Der Abbau des Nicotins bei der Fermentation des Tabaks».