

# Bibliographie

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **26 (1935)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **08.08.2024**

## **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.

*Le dosage de la rancidité dans les farines, semoules, pâtes et autres produits alimentaires.* J. Berlie. — Ann. Fals. Fraudes, **27**, 552—553 (1934).

Les essais de *Berlie* se basent sur un travail de *Bruère* et *Fourmont* (Ann. Fals. Fraudes **25**, 91 [1932]) sur le rancissement des graisses. Pour les produits pauvres en matières grasses (farines, semoules, pâtes alimentaires) il faut prélever un échantillon de 5 g et pour les produits riches en matières grasses (beurre, huile, cacao, œufs en poudre, etc.) un échantillon de 0,5 à 1 g. On extrait la matière grasse à l'aide de 40 cm<sup>3</sup> du mélange suivant: 40 cm<sup>3</sup> de chloroforme, 30 cm<sup>3</sup> d'éther (distillé sur du sodium) et 30 cm<sup>3</sup> d'alcool à 95%. On ajoute à cette dissolution de la matière grasse, recueillie dans un flacon de 50 à 60 cm<sup>3</sup> bouché à l'émeri, 5 cm<sup>3</sup> du réactif suivant: KJ — 5 g, alcool à 95% — 200 cm<sup>3</sup>, eau distillée — 50 cm<sup>3</sup>. Agiter et laisser en contact pendant 24 heures à l'obscurité. Transvaser dans un matras, rincer le flacon avec 50 cm<sup>3</sup> d'eau distillée qu'on ajoute à l'essai, et titrer avec Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>3</sub>  $\frac{n}{500}$ , après avoir ajouté quelques gouttes d'empois d'amidon. Le degré de rancidité pour 1 g de matière grasse est donné par la formule:

$$\frac{n \text{ cm}^3 \text{ Na}_2\text{S}_2\text{O}_3 \frac{n}{500} \text{ pour } 100 \text{ g de produit}}{\% \text{ matières grasses}}$$

$$\text{et l'indice de rancidité} = \text{degré de rancidité} \times 0,000254$$

$$(1 \text{ cm}^3 \text{ Na}_2\text{S}_2\text{O}_3 \frac{n}{500} = 0,000254 \text{ g J.})$$

D'après les résultats obtenus la rancidité serait organoleptiquement sensible à partir d'un indice de rancidité de 0,010.

Bei der Redaktion vorliegende Originalarbeiten in der Reihenfolge ihres Einganges:

1. *E. Bürgin* und *M. Streuli*: «Bemerkungen zum Entwurf des neuen Schweizerischen Lebensmittelbuches in bezug auf Bestimmungsmethoden für Koffein und wässerigen Extrakt in koffeinfreiem und koffeinhaltigem Kaffee».
2. *J. Studinger*: «Kurzer Analysengang für den Nachweis von Kampfstoffen».
3. *M. Bornand*: «Contribution à l'étude des albumino précipitines».
4. *H. Mohler*: «Ueber den Zitronensäuregehalt des Weines».