

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): **27 (1936)**

Heft 4-5

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.

Beiträge zum Sorbitnachweis in Süssweinen. C. von der Heide und W. Zeisset. (Z. U. L. **70**, 383 bis 388, 1935.)

Nach folgender Arbeitsvorschrift gelingt Ausfällung des Zuckers aus Süssweinen als Ca-Saccharat an Stelle einer Vergärung und anschliessender Nachweis des Sorbits im Filtrat: 100 cm³ Wein werden auf Zuckerkonzentration 20 bis 40% eingedampft und der auf 30° abgekühlte Sirup allmählich mit soviel Kalkbrei verrieben, bis die Masse wieder weissgelb bis blassschwefelgelb (zementgrau bei Rotwein) geworden ist. Nach Ueberführung in einen Erlenmeyerkolben mit wenig lauwarmem Wasser fügt man gleiches Volumen Alkohol und nach 10 bis 15 Minuten nochmals das Doppelte bis Dreifache des verwendeten Alkohol-Volumens unter kräftigem Umrühren zu. Nach 3 Stunden saugt man ab und wäscht mit 65 bis 70 vol.-%igem Alkohol unter Vermeidung von Rissbildung aus. Zum klaren Filtrat gibt man 2 bis 3 cm³ Ammoniumkarbonatlösung, engt auf 30 cm³ ein und filtriert wieder. Dieses Filtrat wird dann auf Sorbit geprüft. Wesentliche Sorbitverluste treten hierbei nicht ein, auch keine Neubildung von Sorbit. (Nach C. I, 1983, 1936.)

Zum Nachweis von Kakaoschalen in Kakao. W. Pfahl. (Z. U. L. **70**, 289 bis 296, 1935.)

Etwa 0,3 g entfettetes Kakaomaterial werden im Zentrifugenröhrchen mit 5 cm³ FeCl₃-Lösung (FeCl₃ + W. wie 1:1, davon 1,2 bis 1,3 cm³ auf 50 cm³ W.) gemischt, $\frac{1}{4}$ Stunde unter öfterem Durchrühren stehen gelassen und 1 bis 2 Minuten zentrifugiert. Nach Abgiessen wird die Behandlung wiederholt. Von dem nach Angabe gemischten Bodensatz bringt man eine kleine Menge auf ein Objektglas, mischt 1 Tropfen 1%ige K₄Fe(CN₆)-Lösung und soviel 1%ige Kongorotlösung zu, dass die Farbe in Braun, Rotbraun und Schmutzigrot umschlägt, mischt vorsichtig 2 Minuten und beobachtet unter dem Mikroskop. Die Schleimzellen erscheinen deutlich blau. (Nach C. I, 1989, 1936.)

Bei der Redaktion vorliegende Originalarbeiten in der Reihenfolge ihres Einganges:

1. C. Zäch: «Zur Bestimmung des Fettes in Lebensmitteln mit Hilfe des Refraktometers».
2. C. Valencien et J. Terrier: «Le dosage de la farine de riz dans la moutarde de table».
3. J. Terrier: «Le dosage de glucides solubles dans les pains de régime».
4. J. Terrier: «Le dosage de l'amidon ajouté dans les conserves d'épinards».
5. J. Pritzker und Rob. Jungkuntz: «Ueber schweizerisches Erdbeersamenöl».