

Phosphorsäurebestimmungen in Honig

Autor(en): **Fellenberg, Th. von / Rusiecki, W. / Werder, J.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **29 (1938)**

Heft 6

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-983360>

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.

Zusammenfassung.

Es werden 289 Statistikhonige des Jahrgangs 1937 und 7 Zuckerfütterungshonige auf ihren Diastasegehalt geprüft. Es zeigte sich dabei, dass die Diastasezahlen bei den ächten Honigen innert sehr engen Grenzen liegen. Bei Zuckerfütterungshonigen liegen sie teilweise, aber nicht durchwegs höher, entsprechend einem niedrigeren Diastasegehalt.

Phosphorsäurebestimmungen in Honig.

Von Dr. Th. von FELLEBERG und Dr. W. RUSIECKI.

(Aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes, Vorstand: Prof. Dr. J. Werder.)

*E. Elser*¹⁾ hat vor längerer Zeit in einer Reihe von ächten Honigen und von Fütterungshonigen Phosphorsäurebestimmungen ausgeführt und in ächten Honigen 60—120, in Zuckerfütterungshonigen 5—13 mg P₂O₅ pro 100 g gefunden.

Von anderer Seite konnte dieser Befund nicht bestätigt werden. *Nottbohm*²⁾ fand bei Blütenhonigen 1,65—12,50, bei Honigtauhonigen 6,64—9,51 mg pro 100 g.

Da auf Grund der *Elser*'schen Angaben mehrfach Beurteilungen, ja selbst Beanstandungen erfolgt sind, schien es uns interessant, die Frage an einem grössern Material nachzuprüfen. Wir haben 149 Statistikhonige des Jahrgangs 1937 und 11 Zuckerfütterungshonige auf ihren Phosphorsäuregehalt untersucht.

Die angewendete Methodik war folgende:

Ca. 2,5 g Honig werden in einer Platinschale genau abgewogen, mit 0,5 cm³ 5%iger Calciumacetatlösung versetzt und sorgfältig über einem Pilzbrenner verascht. Die noch etwas kohlehaltige Asche wird mit Wasser befeuchtet, auf dem Wasserbad getrocknet und fertig verbrannt. Die ganze Verbrennung ist in 10 bis 15 Minuten beendet.

Die Phosphorsäurebestimmung erfolgte mit kleinen Abweichungen nach *Dusserre und Chavan*³⁾.

Reagentien: Molybdänreagens. 12,5 g Ammonsulfat werden in einem 500 cm³-Messkolben in 200 cm³ Salpetersäure vom spez. Gew. 1,2 (ca. 6,1 n) gelöst. Anderseits löst man 37,5 g Ammonmolybdat in 250 cm³ heissem Wasser, kühlt ab, giesst diese Lösung unter Umschütteln in die salpetersaure Ammonsulfatlösung und füllt nach dem Erkalten auf 500 cm³ auf. Die Lösung ist im Dunkeln aufzubewahren.

Salpetersäure-Ammonnitrat. Man mischt gleiche Volumina Salpetersäure (D 1,2) und gesättigte Ammonnitratlösung.

Die Honigasche wird mit Wasser befeuchtet, in 3 bis 4 Tropfen konzentrierter Salpetersäure gelöst und mit im ganzen 6 cm³ Wasser in ein

¹⁾ Landwirtschaftl. Jahrb. der Schweiz, 42, 465, 1929.

²⁾ Arch. f. Bienenkunde, 8, 32, 1927; Ref. Z. U. L., 64, 415, 1932.

³⁾ Diese Mitt., 4, 261, 1913.

25-cm³-Bechergläschen gespült. Man setzt 1 Tropfen Methylorange zu, versetzt tropfenweise mit 25%igem Ammoniak bis zum Farbumschlag, setzt 2 cm³ Salpetersäure-Ammonnitrat zu, erwärmt auf dem Wasserbad auf ca. 60°, fügt 3 cm³ Molybdänreagens hinzu, rührt um und lässt bedeckt über Nacht stehen.

Man filtriert nun durch ein Filterchen von 3,5 cm Durchmesser, wäscht unter 4maligem Dekantieren und 4maligem Auffüllen des Filters gründlich aus, bringt das Filterchen in das Becherglas zurück, fügt 1 Tropfen Phenolphthalein hinzu und löst den Niederschlag unter Verrühren mit dem Glasstab in wenig überschüssiger 0,1-Natronlauge. Man titriert nun mit 0,1 n-Schwefelsäure auf sauer zurück und fügt vorsichtig wieder Natronlauge bis zur bleibenden leichten Rötung zu.

1 cm³ 0,1 n-Natronlauge entspricht 0,295 mg P₂O₅.

Die Methode gab bei der Nachprüfung mit reinem Phosphat sehr genaue Werte. Wir mussten aber in Abweichung von *Dusserre* und *Chavan* vor dem Filtrieren über Nacht stehen lassen, weil sonst bei den niedrigsten Gehalten nicht alle Phosphorsäure ausfiel.

Die erhaltenen Resultate sind in folgender Tabelle zusammengestellt:
Phosphorsäure in 149 Statistikhonigen und 7 Zuckerfütterungshonigen.

	Zahl der Proben	mg P ₂ O ₅ in 100 g Honig			% P ₂ O ₅ in der Asche		
		Minimum	Maximum	Mittel	Minimum	Maximum	Mittel
Zürich	27	15,0	34,4	25,83	7,9	15,65	16,06
Bern	40	9,1	52,3	25,39	1,74	29,06	12,85
Solothurn	1	—	—	25,0	—	—	10,0
Schaffhausen	8	11,9	25,1	18,69	8,52	11,9	10,4
Appenzell	5	25,4	36,8	30,67	9,75	13,6	11,44
St. Gallen	43	16,5	89,2	36,78	2,57	21,9	14,44
Graubünden	25	13,1	27,8	19,18	2,57	24,6	7,81
Zuckerfütterungshonige	7	9,2	32,7	21,2	3,82	19,60	10,64

Die Phosphorsäurewerte schwanken innert recht weiten Grenzen, wie das auch schon von *Nottbohm* festgestellt worden ist.

Diese Schwankungen betreffen nicht nur die Naturhonige, sondern auch die Zuckerfütterungshonige, ja diese unterscheiden sich von ersteren durchaus nicht merkbar im Phosphorsäuregehalt. Die Angaben *Elsers* beruhen somit auf Irrtum; der Phosphorsäuregehalt kann nicht als Kriterium dafür verwendet werden, ob ein Naturhonig oder ein Fütterungshonig vorliegt. Die Bienen verschaffen sich offenbar aus dem ihnen zur Verfügung stehenden Pollen genügend Mineralstoffe, um den Ausfall, der durch den Zucker selbst entstehen würde, zu decken.

Zusammenfassung.

Es werden Phosphorsäurebestimmungen in 149 Statistikhonigen des Jahrgangs 1937 und in 7 Zuckerfütterungshonigen ausgeführt. Die Werte

schwanken in beiden Fällen innert ziemlich weiten Grenzen. Ein deutlicher Unterschied zwischen ächtem Honig und Zuckerfütterungshonig konnte nicht gefunden werden.

Bestimmung der Trübung und der Farbe des Honigs.

Von Dr. Th. von FELLEBERG und Dr. W. RUSIECKI.

(Aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes, Vorstand: Prof. Dr. J. Werder.)

a) Trübungsmessung.

Die Messung des Trübungsgrades einer Flüssigkeit geschieht am besten mit dem Zeiss-Trübungsmesser, einem Nebenapparat des Pulfrich-Photometers.

Man misst den Anteil des durch die Flüssigkeit gehenden Lichtes, welcher durch die Trübestandteile unter einem Winkel von 45° zur Beleuchtungsrichtung zerstreut wird. Die Beobachtung geschieht durch ein bestimmtes Grünfilter (Filter L2), welches Licht von der mittlern Wellenlänge $530 \text{ m}\mu$ durchlässt. Um die Messung auf das absolute Mass zurückzuführen, wird der Apparat mit Hilfe eines gläsernen Trübkörpers geeicht, dessen absoluter Trübwert bekannt ist.

Aus der direkt beobachteten relativen Trübung der Lösung ergibt sich die absolute Trübung der Lösung nach der Formel:

Absolute Trübung der Lösung = Relative Trübung der Lösung $\cdot \frac{t}{H}$, wobei H = relative Trübung des Glaskörpers bei demselben Vergleichslicht, bei welchem die Trübung der Lösung bestimmt worden ist, t = absoluter Trübungsgrad des Glaskörpers.

Nicht berücksichtigt ist in dieser Formel der Gefässfaktor. Er ist bei den stets von uns verwendeten Bechergläsern von 50 cm^3 Inhalt = 1.

Es zeigte sich, dass die Trübung von Honiglösungen sehr von der Konzentration abhängig ist. Die folgende Tabelle bringt die Trübung der Lösungen eines Honigs und eines Kunsthonigs bei wechselnder Verdünnung. Wir haben versuchsweise auch die Trübung des unverdünnten Honigs bzw. Kunsthonigs durch Multiplikation der Trübung der Lösung mit 100 und Division durch die Konzentration berechnet.

Tab. 1.

Abhängigkeit der Trübung eines Honigs und eines Kunsthonigs von der Konzentration.

g Honig in 100 cm^3	0,5	1,0	2,5	5	10	20
abs. Trüb. der Lösung . .	0,00965	0,0183	0,0382	0,0610	0,0864	0,0793
» » des Honigs . .	1,93	1,83	1,53	1,21	0,864	0,397
g Kunsthonig in 100 cm^3	2,5	5	10	15	20	
abs. Trüb. der Lösung . .	0,0077	0,0142	0,0241	0,0314	0,0375	
» » des Kunsthonigs	0,310	0,284	0,241	0,209	0,188	