

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): **30 (1939)**

Heft 4-5

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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.

Ein Gehalt von weniger als 0,25% Gesamt-Kreatinin bei Hefeextrakten ist nicht als von Fleischextrakt herrührend zu betrachten.

Durch Zusatz von 0,74 cm³ Bichromatlösung zu 4 cm³ Wasser erhält man die Färbung, welche bei der Komparatormethode 0,25% Gesamt-Kreatinin entspricht.

Zusammenfassung.

1. Es wird eine Berechnungsweise für die Folin'sche Kreatininbestimmung angegeben, welche gestattet, auch kleinere Bichromat-Schichthöhen als 8 mm zu benützen.
2. Es wird eine Komparatormethode angegeben, welche gestattet, die Eigenfärbung der Lösungen auszuschalten. Indem aber schliesslich die Filtration durch Aluminiumoxyd, ähnlich dem Vorschlag von *Remy* angewendet worden ist, und so sehr hellgefärbte Lösungen erhalten werden, verliert die Komparatormethode an Interesse.
3. Die Kreatininbestimmung, speziell in Hefeextrakten, wird studiert und eine Vorschrift zur Bestimmung aufgestellt, ohne dass es aber gelungen wäre, die störenden, Kreatinin vortäuschenden Stoffe ganz zu entfernen.

Bibliographie.

Einige einfache Winke für die Mehluntersuchung. E. Berliner. (Das Mühlenlaboratorium, Januar 1939, Beilage zu «Die Mühle».)

Zum Nachweis von Roggenmehl in Weizenmehl wird die wässrige Mehlsuspension filtriert, mit der doppelten Menge Aceton versetzt und ohne zu schütteln gemischt. Bei Gegenwart von Roggenmehl fallen sofort Schleimfäden aus, die sich gewöhnlich an der Flüssigkeitsoberfläche ansammeln und neben gelegentlich auch ausfallenden Eiweissflocken ohne weiteres erkennbar sind. Der Nachweis ist so empfindlich, dass noch weniger als 1% Roggenmehl erkennbar ist.

Zum mikroskopischen Nachweis von Bohnenmehl in Getreidemehlen verreibt man eine Spur Mehl in einem Tropfen Ferrum oxydatum dialysatum liquidum. Bohnenmehl erzeugt einen schon bei schwacher Vergrößerung (60- bis 80fach) deutlich erkennbaren konzentrischen Hof aus Fällungsringen des Eisensoles wie die Aleuronzellen der Getreidemehle. Beide unterscheiden sich aber dadurch, dass die Aleuronzellen stärkefrei sind und die Bohnenmehlteilchen Stärkekörner enthalten.

Zum mikroskopischen Nachweis von Maismehl in Weizen- oder anderen Mehlen eignet sich speziell folgendes Verfahren: In Mucicarminlösung, einem in der mikroskopischen Untersuchungstechnik hier und da benutzten Farbstoff, erscheinen selbst kleinste Maismehlteilchen ungefärbt zwischen den sich schnell mit dem Farbstoff durchtränkenden Mehlteilchen von Weizen,

Roggen, Gerste oder Hafer. Die Maismehlteilchen nehmen den Farbstoff nur sehr langsam auf und leuchten mit kräftig rot gefärbtem Saume grünlich aus dem roten Gesichtsfeld auf.

Als weiterer Nachweis von Maismehl eignet sich auch die Anfertigung von Paraldehyd-Präparaten. Die feinen Maisgriesteilchen erscheinen darin bei richtiger Blendeneinstellung wie mit einer dunklen, pantherfellartigen Tüpfelung bedeckt, die dadurch zustande kommt, dass Maisstärkekörner eine krater- oder trichterförmige Vertiefung besitzen, die auch im Paraldehyd-Präparat mit Luft gefüllt bleibt und im durchfallenden Licht schwarz erscheint.

Zur mikroskopischen Unterscheidung von Hefe- und Sauerteiggebäck eignen sich mit Methylenblau gefärbte Präparate, in welchen sich die Hefezellen respektive Sauerteigbakterien tief dunkelblau von dem nur schwach gefärbten Untergrund abheben.

Kartoffelstärke tritt in Tusche- oder Mucicarminpräparaten besonders deutlich hervor, während die Anfärbung mit Methylrot über den Säuregrad des Mehles und insbesondere darüber Aufschluss gibt, welcher Teil des Mehles den Säuregrad verursacht, da die sauren Bestandteile rötlich bis karmoisinrot, die andern gelblich gefärbt erscheinen.

Ferner wird ein Verfahren zur mikroskopischen Schnellorientierung auf Malzzucker im Mehl und zur Prüfung auf Auswuchsdiastrase mittels erhitzter Enzymextrakte und Jodfärbung beschrieben. (z. T. nach C. I, 3094, 1939.)

Bei der Redaktion vorliegende Originalarbeiten in der Reihenfolge ihres Einganges:

1. *G. Bonifazi*: «Analyses de deux vins vaudois».
2. *J. Pritzker* u. *R. Jungkunz*: «Zur Untersuchung und Beurteilung des Tees».
3. *H. Mohler* und *W. Hämmerle*: «Unterscheidung des Kirschwassers von seinen Verfälschungen».
4. *Generalregister* zu den Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, Band 18—30 (Jahrgänge 1927—1939).
5. *O. Högl*, *C. Mosca* und *B. Melcher*: «Enzianbranntwein».
6. *Ch. Valencien* et *J. Deshusses*: «Dosage bromométrique des éthers des acides aminobenzoïques, dosage de l'anesthésine et de la novocaïne».