

# Zur Beurteilung des Kastanienmehles

Autor(en): **Pritzker, J.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **32 (1941)**

Heft 3-4

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-983675>

## **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.

# ZUR BEURTEILUNG DES KASTANIENMEHLES

von Dr. J. Pritzker, Basel.

In den Südländern wird das Kastanienmehl der Edelkastanie, *Castanea vesca*, seit jeher sowohl zu Mehlspeisen, als auch zur Brotbereitung verwendet. Gegenwärtig wird auch bei uns das Kastanienmehl, weil nicht kontingentiert, im Bäckerei- und Konditorei-Gewerbe zum Strecken des Mehles benützt. Aber auch Kakao, sowie kakaohaltige Frühstückgetränke und Kindermehle werden mit Kastanienmehl vermischt. Die Nachfrage nach letzterem ist somit eine ziemlich rege geworden. Da offenbar grössere Mengen von Kastanienmehl im Lande noch vorhanden sind und ab und zu Einfuhren erfolgen, entsteht nun die berechtigte Frage, wie dieses Mehl zu beurteilen ist. Zunächst einiges über die Herstellung und Zusammensetzung des Kastanienmehles.

Frische Kastanien weisen einen Wassergehalt von ca. 50 % auf, die Früchte müssen also zunächst an der Luft getrocknet, resp. gedörrt werden. Diese sind steinhart, ihr Wassergehalt beträgt dann ca. 10 %. Mittels Zerkleinerungsmaschinen kann jetzt die Verarbeitung auf Kastanienmehl vorgenommen werden.

Nach Angaben Königs<sup>1)</sup> enthält Kastanienmehl 78,5 bis 83,24 % Kohlehydrate. Anlässlich einer Studie über Kaffee-Ersatzstoffe<sup>2)</sup> konnten wir anhand von je einem Muster Kastanienmehl und Kastanien gedörrt feststellen, dass die Edelkastanie sich durch einen hohen Gehalt an *Saccharose* von 31,3 resp. 35,7 % auszeichnet. Dieser Gehalt erklärt auch den süßen Geschmack der Marroni und des Kastanienmehls. Man könnte also die Kastanie nicht nur zur Gewinnung von *Stärke*, sondern auch von Zucker verwenden.

Bei der Untersuchung wird das Kastanienmehl in erster Linie mikroskopisch geprüft. Die Stärkeform ist charakteristisch und lassen sich deshalb Verfälschungen mit andern Mehllarten leicht erkennen. Für die Beurteilung der Güte eines Mehles werden in erster Linie der Säuregrad und die Sinnenprüfung massgebend sein. — Hier die Ergebnisse einiger von uns geprüfter Kastanienmehle:

Bezeichnung	Säuregrad	Sinnenprüfung
Nr. 1	23,0	normal
» 2	13,0	»
» 3	12,2	»
» 4	13,0	»
» 5	21,0	»
» 6	19,0	»
» 7	21,0	»
» 8	28,0	»
» 9	34,0	»
» 10	17,0	»
» 11	16,0	»
» 12	17,0	»

Der Säuregrad wurde nach dem L.-B. IV bestimmt, die Sinnenprüfung erfolgte in Form der Zubereitung eines Kuchens. Bekanntlich schmeckt Kastanienmehl schwach bitterlich, merkwürdigerweise stören die hohen Säuregrade gar nicht. Dies ist vielleicht darauf zurückzuführen, dass der verhältnismässig hohe Zuckergehalt des Kastanienmehles bereits den säuerlichen Nebengeschmack deckt. Immerhin wird man hier eine Grenze ziehen müssen, indem man Kastanienmehle mit über 20 Säuregraden nicht mehr günstig beurteilen wird. Insofern es sich aber um Zusätze für Kindermehle handelt, wird man Produkte mit über 20 Säuregraden bereits beanstanden.

Für den normalen Verbrauch in Bäckereien und Konditoreien, wo das Kastanienmehl nur zu einem Drittel oder höchstens bis zu 50 % dem gewöhnlichen Mehl zugesetzt wird, kann man noch 30 Säuregrade tolerieren. Mit dieser Norm dürfte man sich in Kriegszeiten abfinden, in normalen Zeiten wird man natürlich den Säuregrad herabsetzen dürfen. Kastanienmehle mit hohen Säuregraden sind nur von begrenzter Haltbarkeit. Diese kann durch schwaches Rösten wesentlich erhöht werden.

Der hohe Zuckergehalt des Kastanienmehles wird bei der Herstellung von Backwerken zu berücksichtigen sein, indem mit dem Zuckerzusatz gespart werden könnte.

<sup>1)</sup> König, Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel, Nachtrag zu Band I (1923) S. 214 und 233.

<sup>2)</sup> Dr. J. Pritzker und Jungkuntz, Diese Zeitschrift 1941, S. 170.

Bei der Redaktion vorliegende Originalarbeiten:

1. *Alfred Torricelli*: A la recherche d'un nouveau procédé d'investigation pour déceler les vins fraudés:
  - I. Principes fondamentaux de la méthode.
  - II. Dosage microchimique des pentose et pentosane dans le vin.
2. *H. Mohler*: Absorptionsspektrophotometrischer Nachweis von Kunsthonig in Naturhonig.
3. *J. Terrier*: Un nouveau procédé de dosage de la matière grasse dans les produits alimentaires en poudre.

---

Heft 5 mit Autoren- und Sachregister zu Bd. XXXII (1941) wird im Januar 1942 erscheinen.

*Redaktion*



