

Aus der Tätigkeit der ehemaligen Fachexperten der Sektion für Speisefette und Speiseöle

Autor(en): **Schär, A.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **39 (1948)**

Heft 1-3

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-982105>

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.

Aus der Tätigkeit der ehemaligen Fachexperten der Sektion für Speisefette und Speiseöle

Erstattet von Dr. A. Schär

Im Einvernehmen mit dem damaligen Chef des Kriegs-Ernährungs-Amtes, Herrn Dr. Käppeli, wurden sofort nach Ausbruch des Krieges die für die Bearbeitung spezieller Gebiete zuständigen Fachleute als «Fachexperten» beigezogen, die im Verlaufe der Kriegswirtschaft zu einer besonderen Fachexperten-Kommission zusammengefasst wurden. Im gleichen Sinne wurden die eidgenössischen Versuchsanstalten Zürich, St.Gallen, Liebefeld und Lausanne zur Mitarbeit herangezogen. Für wissenschaftliche Gutachten und für die Behandlung spezieller Probleme sowie für die Durchführung allfälliger Versuche standen der Sektion jährlich Fr. 30 000.— zur Verfügung.

Am 14. September 1942 ist zum ersten Mal eine Fachexperten-Sitzung einberufen worden. Aus den ständig zunehmenden Versorgungsschwierigkeiten ergab sich damals für die Sektion für Speisefette und Speiseöle immer dringender die Notwendigkeit, spezielle fachwissenschaftliche Probleme aus dem Gebiete der Ernährungsphysiologie, der Fettchemie und -Technologie einem Stab von Sachverständigen und Spezialisten übertragen zu können. Eine Reihe von Fachleuten haben uns damals in verdankenswerter Weise ihre Mitarbeit im Rahmen des zu bildenden Fachexpertenstabes zugesichert.

Aufgabe und Zweck der neu gebildeten Kommission wurden anlässlich der ersten Sitzung wie folgt umschrieben:

1. Die Forschung auf dem Gebiete der Fettstoffe ist laufend zu verfolgen und zu sichten.
2. Die Forschung ist anzuregen und zu fördern.
3. Die zuständigen Ämter, Versuchsanstalten und Lebensmittel-Laboratorien sind in diesem Sinne zur Mitarbeit heranzuziehen.
4. Mit der Fettindustrie ist eine enge Zusammenarbeit zu organisieren, damit sie in Anwendung der Ergebnisse der Forschung in physiologischer, chemischer und technischer Hinsicht ermutigt und unterstützt werde.
5. Vor allem sind auch die Produktions- und Verwertungsmöglichkeiten neuer inländischer Fettstoffe abzuklären.
6. Begutachtung von Vorschlägen und Anfragen.

Dieses grosse Aufgabengebiet wurde auf die aus den einzelnen Fachgebieten stammenden Experten verteilt. Zur Erledigung der administrativen Arbeiten wurde ein technisches Sekretariat, das von Dr. Hugo Brandenberger

betreut wurde, auf der Sektion geschaffen. Dieses hatte die Aufgabe, die Probleme zusammenzustellen und an den periodisch stattfindenden Fachexperten-Sitzungen zur Sprache zu bringen.

In der Zeit vom September 1942 bis September 1945 sind die Fachexperten 21 Mal zu Konferenzen zusammengerufen worden. Anlässlich dieser Konferenzen sind neben den aus der Bewirtschaftung sich ergebenden Fragen auch wissenschaftliche Probleme zur Diskussion gestellt worden. Das Vorgehen war dabei jeweils so, dass die Experten durch die Traktandenliste auf das Problem aufmerksam gemacht wurden, damit sie sich bereits darüber orientieren konnten. Die erste Aussprache diente jeweils dazu, sich über das Problem Klarheit zu verschaffen, wobei dann in den meisten Fällen der einschlägige Spezialist mit der Ausarbeitung des Gutachtens beauftragt wurde. Auf diese Weise sind während der Kriegszeit mehr als 80 Gutachten und Studien auf dem Gebiete der Fettstoffe ausgearbeitet und zum Teil publiziert worden, worüber das nachfolgende Gutachtenverzeichnis Aufschluss gibt. Die Tätigkeit dieser Fachexperten wurde am 28. November 1946 in einer Schlußsitzung in der Eidg. Versuchsanstalt Mont-Calme in Lausanne zum Abschluss gebracht.

Ernährungsphysiologische und technische Gutachten und Publikationen auf dem Gebiete der Speisefette und Speiseöle

(Zusammengestellt von der Sektion für Speisefette und Speiseöle
des eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes)

I. Physiologie der Speisefette und Speiseöle

1. Allgemeines:

P. D. Dr. Jung: «Fette in der menschlichen Ernährung und die verschiedenen Fabrikationsprozesse». (Vortrag gehalten am 21. 1. 43 in der Sektion für Speisefette und Speiseöle.)

Prof. Dr. K. Bernhard: «Die Rolle der Fettarten in der Ernährung» (Gutachten).

Prof. Dr. K. Bernhard: «Zur biologischen Beurteilung der Nahrungsfette». (Separatabdruck aus den Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, Heft 6, 1944.)

Dr. Büttiker: «Die Rolle der Fettarten in der Ernährung» (Gutachten).

Dr. R. Uiollier: «Zweckmässige Speisefettmischungen» (Bericht).

Prof. Dr. A. Fleisch: «Ernährungsprobleme in Mangelzeiten» (die schweizerische Kriegsernährung 1936—1946). Verlag Benno Schwabe & Co., Basel, 1947.

2. Spezielles:

Prof. Dr. K. Bernhard: «Zur chemischen Embryologie. Lipid-Synthesen im Hühnerembryo.» *Helv. Chim. Acta* 24, 1094 (1941).

«Zum biologischen Abbau der Fettsäuren durch Methyloxydation. Herstellung und Stoffwechsel von Deuterio-Dicarbonsäuren.» *Helv. Chim. Acta* 24, 1412 (1941).

Prof. Dr. K. Bernhard, Heidi Steinhauser und François Bullet: «Fettstoffwechsel-Untersuchungen mit Hilfe von Deuterium als Indikator». I. zur Frage der lebensnotwendigen Fettsäuren. *Helv. Chim. Acta* 25, 1313 (1912).

Prof. Dr. K. Bernhard und François Bullet: «Fettstoffwechsel-Untersuchungen mit Deuterium als Indikator». II. Beitrag zur Entstehung der Ölsäure aus Kohlenhydraten. *Helv. Chim. Acta* 26, 1185 (1943).

Prof. Dr. K. Bernhard und Heidi Steinhauser: «Fettstoffwechsel-Untersuchungen mit Deuterium als Indikator». II. Lipidsynthese bei Inanition. *Helv. Chim. Acta* 27, 207 (1944).

Prof. Dr. K. Bernhard, Heidi Steinhauser und A. Matthey: «Fettstoffwechsel-Untersuchungen mit Deuterium als Indikator». IV. Fettbildung aus Eiweiss bei Albino-Ratten. *Helv. Chim. Acta* 27, 1134 (1944).

Prof. Dr. K. Bernhard und Ernst Uischer: «Der Abbau der Behensäure im Tierkörper». *Helv. Chim. Acta* 29, 929 (1946).

Prof. Dr. K. Bernhard und Harold Lincke: «Zum biologischen Abbau verzweigter Fettsäuren. Das Verhalten von Alkylbernsteinsäuren.» *Helv. Chim. Acta* 29, 1457 (1946).

Prof. Dr. K. Bernhard und Hatice Bodur: «Weitere Beiträge zur Frage der essentiellen Fettsäuren». *Helv. Chim. Acta* 29, im Druck.

II. Fettverderb und Raffination

Dr. R. Uiollier: «Zur Frage des Fettverderbes» (Separatabdruck aus Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene des Gesundheitsamtes, Heft 5/6, 1943).

Dr. Ernst Iselin: «Das Verderben der Fette und Öle» (Separatabdruck aus den Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene des eidg. Gesundheitsamtes, Heft 4/4, 1944).

Dr. E. Philippe: «Die Bedeutung der Leazahl» (Untersuchungsbericht, zuhanden der Öl- und Fettwerke SAIS, Horn).

Dr. E. Rickert: «Verrosten von Eisenfässern» (Gutachten).

P. Pollatschek: «Über Esterifizierung fettsaurer Fette und Öle» (Bericht vom 23. 8. 43).

III. Ölhärtung

Prof. Dr. A. Fleisch: «Die biologische Bedeutung der Fetthydrierung» (Gutachten zuhanden der eidg. Kommission für Kriegsernährung v. 12. 10. 44).

P. D. Dr. A. Jung: «Öle in der menschlichen Ernährung mit besonderer Berücksichtigung der Ölhärtung» (Gutachten zuhanden der eidg. Kommission für Kriegsernährung).

Dr. Ed. Briquet: «Considérations sur le rôle des corps gras dans l'alimentation» (Gutachten).

Prof. Dr. F. Uerzar: «Die Bedeutung der hochungesättigten Fettsäuren für die Ernährung» (Gutachten zuhanden der Fett- und Ölwerke ASTRA in Steffisburg).

Prof. Dr. S. Edlbacher: «Bericht über Ernährungsversuche mit gehärtetem Astra-Fett» (Gutachten zuhanden der ASTRA).

Prof. Dr. K. Bernhard: «Bemerkungen zum Gutachten von Prof. Edlbacher».

IV. Arbeiten über pharmazeutische Probleme

Prof. Dr. H. Mühlemann: «Über Ersatzstoffe für fetthaltige Salbengrundlagen» (Separatabdruck aus der Schweiz. Apothekerzeitung Nr. 27, 1941).

«Über die Einsparungsmöglichkeit von Fettstoffen und Glycerin mit der Ester-Äther-Cellulose ‚Adulsion‘» (Separatabdruck aus der Schweiz. Apothekerzeitung Nr. 22, 1942).

«Über die Eignung der Partialglyceride von Fettsäuren als Salben-Emulgatoren» (Separatabdruck aus den «Pharmaceutica Helveticae» Nr. 1, 2, 3, 1940).

V. Gutachten und Berichte über die Verwendung einzelner vegetabiler Öle für die Ernährung

1. Olivenöl:

Dr. E. Philippe und *Dr. Henzi*: «Über den Nachweis von Olivenöl im Speiseöl» (Mitteilung aus dem thurg. kant. Laboratorium in Fauencfeld).

2. Erdnussöl:

Dr. Pritzker und *Rob. Jungkuz*: «Kritische Betrachtung über die Methoden zur Bestimmung des Erdnussöles in Ölen, Fetten und Seifen» (Separatabdruck aus Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene des Gesundheitsamtes, Heft 1/2, 1942).

3. Sonnenblumenöl:

Dr. R. Viollier und *Dr. E. Iselin*: «Über Sonnenblumenöl» (Separatabdruck aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene des eidg. Gesundheitsamtes, Heft 5/6, 1942).

4. Rapsöl und Mohnöl:

Dr. Büttiker: «Laboratoriums- und küchentechnische Versuche über die Speisefähigkeit nichtraffiniertes Öle, Rapsöl» (Bericht).

Prof. Dr. K. Bernhard: «Rapsöl als Komponente der menschlichen Nahrung» (Gutachten zuhanden der Sektion für Speisefette und Speiseöle).

Dr. E. Iselin: «Rapsöl und Mohnöl» (Separatabdruck aus den «Pharmaceutica Acta Helvetica» 19, 1944).

Eidg. Materialprüfungs- und Versuchsanstalt: «Bericht über die Untersuchung der Rapserte 1943 vom 25. April 1944».

«Bericht über die Untersuchung der Rapserte 1944 vom 7. März 1945».

«Bericht über die Untersuchung der Rapserte 1945 vom 22. Mai 1946».

«Bericht über die Untersuchung der Rapserte 1946 vom 30. Januar 1947».

5. Leinöl:

Prof. Dr. K. Bernhard: «Verträglichkeit, Resorption und Verwendung von Leinöl als Speiseöl» (Gutachten zuhanden der Sektion für Speisefette und Speiseöle).

Sektion für Speisefette und Speiseöle: «Leinöl für die Ernährung», zusammenfassende Darstellung der Untersuchungsergebnisse (Separatabdruck aus den Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene des eidg. Gesundheitsamtes, Heft 5/6, 1946).

6. Kakaobutter:

Prof. Dr. K. Bernhard: «Untersuchungsbericht über Kakaobutter.

Sektion für Speisefette und Speiseöle: «Die technologische Seite der Verwertung von Kakaobutter auf Speisefett» (Separatabdruck aus den Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene des eidg. Gesundheitsamtes, Heft 1, 1947).

7. Traubenkernöl:

Dr. A. Schär: «Die Ölgewinnung aus Traubenkernen» (Artikel erschienen in der Schweiz. Zeitschrift für Obst- und Weinbau, Nr. 22, 1941).

Dr. E. Briquet: «De l'utilisation des pépins de raisin» (Separatabdruck aus den Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene des eidg. Gesundheitsamtes, Heft 3/4, 1942).

Prof. Dr. Santos und Dr. M. Sanz Munoz: «Huiles espagnoles de pépins de raisin» (spanisches Gutachten, übersetzt von Herrn Dr. E. Briquet).

Dr. R. Viollier und Dr. E. Iselin: «Ein neues Speiseöl: schweizerisches Traubenkernöl 1941» (Separatabdruck aus Mitteilungen aus dem Gebiet der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene des Gesundheitsamtes, Heft 5/6, 1942).

Dr. Pritzker und Rob. Jungkunz: «Über schweizerisches Traubenkernöl» (aus Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, Heft 1/2, Bern 1930).

8. Maiskeimöl:

Dr. E. Briquet: «Germes de mais pour la production d'huile» (Gutachten).

9. Tabaksamenöl:

Dr. E. Briquet: «Contribution à l'étude de l'huile de graines de tabac et de son obtention» (Separatabdruck aus den Mitteilungen aus dem Gebiet der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene des eidg. Gesundheitsamtes, Heft 2/3, 1945).

10. Buchnussöl:

Blumgrund: «Gutachten über Buchnüsse» (vermittelt durch das Schweiz. Generalkonsulat Pressburg).

Dr. Pritzker und Rob. Jungkunz: «Über Bucheckern und Bucheckernöl» (Separatabdruck aus den Mitteilungen aus dem Gebiet der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene des eidg. Gesundheitsamtes, Heft 1/2, 1943).

11. Haselnussöl:

Dr. E. Philippe: «Quantitative und qualitative Bestimmung von gehärtetem Haselnussöl in wasserhaltigen Speisefetten» (Vortrag vom 27. März 1945 in der Sektion für Speisefette und Speiseöle).

12. Weizenkeimöl:

P. D. Dr. Nitschmann: «Gutachten zur Frage der Ölgewinnung aus Weizenkeimen» (Gutachten zuhanden der Sektion).

13. Obstkerne:

Dr. E. Briquet: «Exposé concernant les huiles de noyaux de fruits, de graines cultivées et sauvages» (Gutachten zuhanden der Sektion).

14. Rosskastanienöl:

Dr. F. Kauffungen: «Über die Nutzbarmachung der Rosskastanienfrüchte unter kriegswirtschaftlichen Verhältnissen» (Gutachten zuhanden des Büros für Altstoffwirtschaft des KIAA).

Dr. A. Schär: «Die ländlichen Ölereien und die Gewinnung inländischer Öle» (Artikel erschienen in der Schweiz. landwirtschaftlichen Zeitschrift «Die Grüne», Nr. 43 vom 23. Oktober 1942).

VI. Pilzfett

Dr. H. Brandenberger: «Die Mikrobe im Vergleich zu anderen Fettbildnern» (Bericht). (Siehe auch Protokoll der Sitzung vom 28. 10. 43 über «Fettgewinnung aus Mikroorganismen» in der E.T.H. Zürich.)

VII. Gutachten und Berichte über tierische Fette und Öle

1. Butter:

Dr. W. Ritter und Dr. Ths. Nussbaumer:

- I. «Faktoren, die die Haltbarkeit des Butterfettes, speziell der eingesottenen Butter, bedingen» (Schweiz. Milchzeitung, Nr. 11 und 12, 1939).
- II. «Der Einfluss von Diacetyl auf die Peroxydbildung im Butterfett» (Schweiz. Milchzeitung, Nr. 36, 1939).
- III. «Der Einfluss von Kupfer auf die Peroxydzahl des Rahmfettes» (Schweiz. Milchzeitung, Nr. 12, 1940).

Dr. W. Ritter und Dr. Ths. Nussbaumer:

- IV. «Der Buttereinsiederückstand, das lecithinreichste Milchprodukt» (Schweiz. Milchzeitung, Nr. 54 und 55, 1939).

Dr. W. Ritter:

- V. «Für die Haltbarkeit von Butter und Butterfett wichtige Faktoren»
XII. Milchwirtschaftl. Weltkongress, vorläufige Drucklegung 1940/41,
Schweiz. milchwirtschaftl. und bakt. Anstalt Liebefeld).

Dr. W. Ritter und Dr. Ths. Nussbaumer:

- VI. «Einige einfache Versuche über den Einfluss von Zusätzen auf den Fettgehalt der Buttermilch» (Schweiz. Milchzeitung, Nr. 1, 1942).
VII. «Die Mikroorganismen in schweizerischer Vorzugsbutter» (Schweiz. Milchzeitung, Nr. 23/24, 1942).
VIII. «Der Einfluss der Wasserverteilung in der Butter auf die Vermehrung der Fremdorganismen» (Schweiz. Milchzeitung, Nr. 9, 1943).
IX. «Die fettfreie Trockensubstanz der schweizerischen Butter» (Schweiz. Milchzeitung, Nr. 26, 1944).

2. Metzgereifette:

Dr. A. Schär: «Die Rationierung der Metzgereifette» (Artikel erschienen in der Schweiz. Metzgerzeitung, Nr. 15—18, 1942).

3. Knochenfett:

Prof. Dr. A. Guyer: «Zur Frage der Knochenfettgewinnung» (Gutachten).

Dr. A. Schär: «Fettgewinnung aus Knochen» (Artikel erschienen in der Neuen Zürcher Zeitung v. 25. 6. 41, Nr. 979).

4. Pferdekammfett:

Prof. Dr. A. Guyer: «Pferdekammfett» (Bericht zuhanden der Sektion für Speisefette und Speiseöle).

Oberst H. J. Meier, Chef-Pferdearzt: «Pferdefett» (Bericht).

Dr. J. Pritzker: «Über Pferdekammfett» (Pharmaceutica Acta Helvetiae 1931, Nr. 10).

«Beitrag zur Kenntnis des Pferdefettes» (Zeitschrift für Untersuchung der Lebensmittel, 1932, Bd. 63, Heft 1).

5. Fischöl:

Dr. E. Briquet: «Exposé sur les huiles de poisson» (Gutachten).

SAIS, Horn: «Ölgewinnung aus einheimischen Fischen» (Bericht).

VIII. Extraktionsmehle

Prof. Dr. O. Högl: «Benützung der Rückstände von der Ölextraktion für die menschliche Ernährung» (Vortrag gehalten in der Eidg. Kommission für Kriegsernährung).

A. Schürch, dipl. ing. agr.: «Untersuchungen über den Futterwert von Kakaoextraktionsrückständen» (Separatabdruck aus den Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, Heft 3/4, 1944).

Dr. Pritzker und R. Jungkuntz: «Über das Fett des Aales» (Separatabdruck aus den Pharm. Acta Helv., Nr. 3, 1942).

IX. Berichte über die Trocknung von Ölsaaten

Eidg. Materialprüfungs- und Versuchsanstalt: «Bericht über die Trocknung von Traubenkernen bei den Firmen: Huileries de Morges S.A., Fédération de Producteurs de Vins du Valais, Raisin d'Or S.A. Chez-le-Bart».

«Bericht über die Versuche zur Trocknung von Raps im Gras-Trommel-trockner Jegenstorf und Siloanlage Buchmatt, Burgdorf».

X. Lösungsmittel

Eidg. Materialprüfungs- und Versuchsanstalt: «Verwendbarkeit von Benzol für Extraktionszwecke» (Bericht vom 14. 5. 43).

«Verwendung von Aceton als Extraktionsmittel» (Bericht vom 20. 5. 43).

«Trichloräthylen als Extraktionsmittel in der ölsaatenverarbeitenden Industrie und die Verwendungsmöglichkeit der erhaltenen Rückstände als Futtermittel» (Bericht vom 10. 9. 43).

«Verwendung von Siedegrenzenbenzin für Extraktionszwecke» (Bericht vom 12. 1. 44).

XI. Übriges

Prof. Dr. K. Bernhard: «Zur Frage der Abscheidung der Phosphatide aus den Speiseölen» (Bericht vom 26. 5. 44).