

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **40 (1949)**

Heft 3-4

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.

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

Offizielles Organ der Schweiz. Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE À BERNE

Organe officiel de la Société suisse de chimie analytique et appliquée

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 15.— per Jahrgang. Preis einzelner Hefte Fr. 2.75
Suisse fr. 15.— par année. Prix des fascicules fr. 2.75

BAND XL

1949

HEFT 3/4

Unterscheidungsmerkmale verschiedener Essigarten

von *J. Malcher*

(Aus der Brennerei-Anstalt und Spiritusforschungsstation, Prag)

Mit dem Studium der Unterscheidungsmerkmale verschiedener Essigarten haben sich bereits mehrere Autoren unter Anwendung diverser Methoden befasst; die erzielten Ergebnisse werden in der bestehenden Laboratoriumspraxis der diesbezüglichen Analysen in verschiedener Weise gewertet.

Am meisten angewendet wird z. B. die Azethylmethylcarbinolreaktion bei Wein-, Obst-, Malz- und Honigessig (*Arbenz, Lemoigne, van Niel, Kniphorst* und *Kruisheer* usw.). Auch die Anwesenheit höherer Extrakte stellt oft ein charakteristisches Zeichen dieser Essigarten dar. Zur Unterscheidung des Gäressigs von Essenzessig dient in vielen Fällen die sogenannte Jod- und Oxydationszahl (*Pratolongo, Janke* und *Popberger* u. a.) Der Estergehalt wird gleichfalls als Unterscheidungsmerkmal betrachtet (*Edwards* und *Nanji, Illing* und *Whittle*). Furfurolgehalt im Essigdestillat kann in manchen Fällen auch als Identifizierung verschiedener Essigarten dienen (*Lampitt, Hughes* und *Trace*). Die Farbenreaktion nach *Dingemans* ist eigentlich eine Reaktion auf Methanol, das auf Grund von Essigbakterien im Essigständer nicht oxydiert wurde; die Reaktion ist deshalb bei Obstessig am stärksten, bei Branntweinessig schwächer und bei Essenzessig negativ. *Wüstenfeld* und *Kreipe* haben zur Essigunterscheidung