

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **43 (1952)**

Heft 1

PDF erstellt am: **10.08.2024**

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. 17.— per Jahrgang (Ausland Fr. 22.—) Preis einzelner Hefte Fr. 3.— (Ausland Fr. 4.—)
Suisse fr. 17.— par année (étranger fr. 22.—) Prix des fascicules fr. 3.— (étranger fr. 4.—)

BAND 43

1952

HEFT 1

Beitrag zur Bestimmung des Eigehaltenes von Eierteigwaren

Von *H. Hadorn* und *R. Jungkunz*
(Laboratorium VSK, Basel)

I. Einleitung

Für die Neubearbeitung des Schweizerischen Lebensmittelbuches ¹⁾ soll unter anderem auch der Abschnitt «Teigwaren» neu überprüft und eventuell verbessert werden. Es war dies mit ein Grund, den gesamten Fragenkomplex aufzugreifen und einer allgemeinen Kritik zu unterziehen.

Über die Untersuchung von Eierteigwaren sind schon überaus zahlreiche Arbeiten erschienen. Aus der umfangreichen diesbezüglichen Literatur geht hervor, dass besonders die Bestimmung des genauen Eigehaltenes bis heute noch nicht restlos befriedigend gelöst ist. Die vorgeschlagenen Untersuchungsmethoden sind zum Teil recht kompliziert und zeitraubend, die gefundenen Resultate aber nicht in allen Fällen zuverlässig.

In der Regel bestimmt man einen oder mehrere charakteristische Bestandteile des Eierinhaltes. Fett, Lecithin und Cholesterin sind typisch für Eidotter und können nach Abzug der entsprechenden Korrekturen für Griess oder Dunst zur Berechnung des Eigehaltenes dienen.