

Objekttyp: **FrontMatter**

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

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

Heft 5

PDF erstellt am: **13.07.2024**

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. 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 5

Kritische Betrachtungen zur Bestimmung der Zuckerarten in Honig

Von *H. Hadorn*

(Laboratorium VSK, Basel)

Die übliche Honiganalyse nimmt im wesentlichen auf Glucose, Fructose, Saccharose und gegebenenfalls Melezitose und Dextrine Bezug. Die nach den Methoden des Schweiz. Lebensmittelbuches ¹⁾ gefundenen Werte haben nur konventionellen Charakter und entsprechen keineswegs den wirklichen Gehalten an Saccharose und Dextrin.

Von Fellenberg ²⁾ hat eine spezielle Methode ausgearbeitet zur Bestimmung von Melezitose und Saccharose. Diese etwas umständliche Methode war bis heute die einzig mögliche, um Saccharose und Melezitose neben anderen Zuckerarten zu bestimmen.

Eine sehr gründliche Arbeit über die Zuckerbestimmung in Honig mittels biochemischer Methoden hat *van Uoorst* ³⁾ veröffentlicht, worin er die Analysen von 13 Handelshonigen sowie von 28 authentischen Honigen bekannt gibt. Neben Glucose, Fructose und Dextrinen wurde in allen Honigen Maltose gefunden. Die Saccharose wurde nicht bestimmt. Bei diesen, im übrigen sehr eingehenden Analysen, ist aber auf die Melezitose nicht Rücksicht genommen worden. Es sollte daher durch eigene Versuche abgeklärt werden, wie sich Melezitose bei