

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Band: 44 (1953)
Heft: 1

Titelseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

Offizielles Organ der Schweizerischen 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 – VOL. 44

1953

HEFT – FASC. 1

Beitrag zur Bestimmung des Eigehaltes in Eierteigwaren

II. Mitteilung

Sind Lecithinphosphorsäure und Cholin zur Ermittlung des Eigehaltes von Eierteigwaren geeignet?

Von *H. Hadorn* und *R. Jungkuntz*

(Laboratorium V.S.K., Basel)

In unserer ersten Publikation haben wir ¹⁾ gezeigt, dass sich die Bestimmung der Lecithinphosphorsäure zur Berechnung des Eigehaltes von Teigwaren nicht lohnt und dass diese Methode höchstens einen gewissen orientierenden Charakter haben kann. Bedingt wird diese Unzulänglichkeit bekanntlich durch den Rückgang der Lecithinphosphorsäure während der Lagerung, z.T. auch durch gewisse Einflüsse während des Fabrikationsprozesses. Bei einer Serie Frischeierteigwaren (150 g Frischei pro kg Griess), welche speziell zu Versuchszwecken fabrikmässig hergestellt worden sind, konnten wir den Lecithinphosphorsäure-Rückgang etappenweise verfolgen. Dabei wurde das Untersuchungsmaterial in gemahlenem Zustand in Glasflaschen mit eingeschlifften Stopfen bei Zimmertemperatur im Dunkeln aufbewahrt.

In Tabelle 1 finden sich die betr. Ergebnisse.