

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **44 (1953)**

Heft 4

PDF erstellt am: **30.06.2024**

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 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. 4

Über eine gravimetrische Cholinbestimmungsmethode sowie über den Gehalt an Lecithin, Sphingomyelin und Kephalin in Hühnereiern und Eipulvern

H. Hadorn und R. Jungkuntz

(Laboratorium VSK, Basel)

Einleitung

In der Fachliteratur findet man nur vereinzelte und recht ungenaue Angaben über die Cholinbestimmung in Lebensmitteln, sowie über den Cholingehalt von Hühnereigelb bzw. von Trockeneiprodukten. Im Handbuch der Eierkunde ¹⁾ sind lediglich die von *Nottbohm* und *Mayer* ²⁾ ausgeführten Analysen von 6 Hühnereidottern und 2 Enteneidottern angegeben. Eine Bestätigung dieser Werte von anderer Seite fehlt, und weitere Angaben waren in der uns zugänglichen Literatur nicht auffindbar. Dieser Umstand ist um so merkwürdiger, als Eigelb eines unserer lecithinreichsten Lebensmittel ist. Neben Lecithin, dem bekanntesten Phosphatid, sind im Eigelb noch Kephalin und Sphingomyelin enthalten. Da Cholin ein charakteristischer Baustein des Lecithins und des Sphingomyelins ist, müssen im Eigelb beträchtliche Mengen von gebundenem Cholin zu erwarten sein.