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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 45 (1954)

Heft: 2

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: 24.04.2025

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. 45 1954 HEFT - FASC. 2

Klärung von Fruchtsäften mit polymeren Basen

Von *H. Deuel, J. Solms* und *A. Denzler*
(Agrikulturchemisches Institut der Eidg. Techn. Hochschule, Zürich)

1. Einleitung

Frisch gekelterte Fruchtsäfte werden zur Erleichterung der Verarbeitung und zur Erzielung glanzheller Säfte einer Klärung unterworfen. Dabei werden neben Trub- und Schwebstoffen, den vor allem aus Zellulose bestehenden Bruchstücken des pflanzlichen Gewebes, auch Pektinstoffe und andere Polysaccharide, Tannine und Proteine aus dem Saft entfernt [1)2)15)18)22)]. Der Klärungsprozess ist u.a. von Menge und Zusammensetzung der Pektinstoffe im Saft abhängig, die nach Art und Reifegrad der Frucht stark variieren können. Je nach Arbeitsmethode kann zwischen einer eigentlichen Klärung, meist einer gewöhnlichen Filtration, und einer Schönung, einer Filtration nach Zusatz von Flockungsmitteln, unterschieden werden. Im folgenden werden diese verschiedenen Methoden allgemein als Klärung bezeichnet.

In der vorliegenden Arbeit wird einleitend die Konstitution der Pektinstoffe unter Berücksichtigung der Saftklärung besprochen. Anschliessend wird eine Methode zur Klärung von Fruchtsäften mitgeteilt, die auf der selektiven Ausflockung der Pektinstoffe und verwandter Verbindungen durch Zusatz hochpolymerer Basen beruht. Dabei wird das Flockungsvermögen der Pektinstoffe besonders berücksichtigt.