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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 45 (1954)

Heft: 3

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. 3

Etude des différentes variétés d'eau

et de leur comportement avec les matières solides, par la mesure des pressions de vapeur

Par *C. Portner*, Vevey

Introduction

La conservation des denrées alimentaires se heurte à des difficultés dues en partie à la forte teneur en eau des matières fraîches, qui favorise le développement des bactéries et des réactions enzymatiques et chimiques.

Il existe plusieurs moyens de diminuer la teneur en eau d'un produit. Si elle est élevée, la phase liquide peut être séparée de la phase solide par l'emploi de presses, de filtres ou de centrifuges. L'eau est cependant le plus fréquemment séparée des matières solides par des moyens thermiques, c'est-à-dire par l'opération du séchage. Notons encore un troisième procédé qui est aussi couramment employé. La concentration en eau d'un produit est diminuée par l'adjonction de substances n'en contenant pas ou peu, comme le sel et le sucre.

La connaissance du comportement de l'eau avec les matières solides permet de faire un choix judicieux du procédé le mieux adapté au produit à traiter. Nous avons esquissé dans la première partie du travail une classification des différents comportements de l'eau avec les substances solides. Dans la seconde