

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **45 (1954)**

Heft 5

PDF erstellt am: **29.06.2024**

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. 45

1954

HEFT - FASC. 5

Antioxydantien in Fetten und Ölen

Erster Teil

Von *O. Högl* und *F. Wenger*

(Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes, Bern)

A. Die Autoxydation olefinischer Fette (<i>F. Wenger</i>)	335
B. Antioxydantien (<i>F. Wenger</i>)	342
C. Stabilisation von Fetten mit Antioxydantien (<i>F. Wenger</i>)	344
D. Physiologisch-toxikologische Betrachtungen über die Antioxydantien (<i>O. Högl</i>)	351

A. Die Autoxydation olefinischer Fette

Von *F. Wenger*

Alle tierischen und pflanzlichen Fette erfahren im Laufe der Zeit gewisse Veränderungen. Wenn sich dabei die in der Folge auftretenden Stoffe organoleptisch erkennen lassen, etwa durch unvorteilhafte Veränderung von Geschmack und Geruch, bezeichnet man ein Fett als ranzig. Ranziges Fett ist nicht nur zufolge des unangenehmen Geschmackes und Geruches minderwertig, sondern auch weil einige der Zersetzungsprodukte toxisch sind (*Quackenbusch* [1945]) und weil der Nährwert im Verlaufe des Verderbs teilweise verloren geht. So werden