

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **46 (1955)**

Heft 3

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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. 46

1955

HEFT - FASC. 3

Fraktionierte Wasserdampfdestillation ätherischer Öle von Zitrusfrüchten

Von *W. Pilnik*

(Aus Central Citrus Products Research Laboratory, Rehovot/Israel)

Bei der Untersuchung der ätherischen Öle verschiedener Roh- und Fertigprodukte (eingelegte und kandierte Zitruschalen, Fruchtsäfte, Sirupe usw.) wird oft die Wasserdampfdestillation verwendet, um das Öl zu gewinnen. Besonders eingeführt ist diese Methode wohl für die Analyse der in Zitrusprodukten enthaltenen ätherischen Öle ¹⁾²⁾. In unserem Laboratorium wird sie seit Jahren verwendet, z.B. zum Varietätenstudium an Zitrusfrüchten (Abhängigkeit der Ölkonstanten von botanischer Varietät) und zur Kontrolle der Art des zugesetzten Öles bei sogenannten Basiskonzentrat für die Fruchtsaftindustrie. Dabei hat es sich gezeigt, dass reproduzierbare Resultate nur erhalten werden, wenn das Öl quantitativ überdestilliert wird. Es genügt keinesfalls, nur die zur Analyse nötige Menge zu gewinnen, da die einzelnen Fraktionen der Wasserdampfdestillation nicht gleichwertig sind. Diese Erfahrung wird belegt durch Destillationsversuche mit kaltgepresstem Öl:

150 cm³ Öl wurden mit 850 cm³ Wasser aus einem 2-Liter-Rundkolben bei schwachem Sieden destilliert. Die Destillation wurde erst unterbrochen, wenn keinerlei Öl mehr überging, was leicht am Aussehen des Kondensates erkennbar ist. Im allgemeinen war die Destillation nach 2 Stunden beendet mit dem Übergehen von etwa der Hälfte