

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 53 (1962)
Heft: 1

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: 18.01.2025

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. 19.— per Jahrgang (Ausland Fr. 24.—) Preis einzelner Hefte Fr. 3.50 (Ausland Fr. 4.50)
Suisse fr. 19.— par année (étranger fr. 24.—) Prix des fascicules fr. 3.50 (étranger fr. 4.50)

BAND - VOL. 53

1962

HEFT - FASC. 1

Ueber die Bestimmung des Kreatiningehaltes kohlenhydrathaltiger Produkte

Von *H. J. Hardon* und *H. A. Kok*
(Keuringsdienst van Waren, Amsterdam)

Nachdem *Folin*¹ die bekannte *Jaffé*-Reaktion² als quantitative Methode zur Kreatininbestimmung verwendet hatte, versuchten im Laufe der Jahre mehrere Forscher, diese Methode für Nahrungsmitteluntersuchungen einzusetzen. Man hoffte, besonders durch die Kreatininbestimmung in Suppen, Aufschluß über die zur Herstellung dieser Produkte verwendeten Anteile von Fleisch und Fleischextrakten zu gewinnen.

Leider ist die *Jaffé*-*Folin*-Reaktion nicht spezifisch für Kreatinin. Eine Reihe anderer Verbindungen, wie Aldehyde, Ketone und Aminosäuren, ergeben mit Pikrinsäure und Lauge die gleiche Farbreaktion^{4,5}. Auf verschiedene Weise glaubte man die störenden Verbindungen eliminieren zu können. So versuchten *Sudendorf* und *Lahrman*³, die störenden Stoffe, unter Bedingungen, bei denen das Kreatinin nicht angegriffen wird, durch Kaliumpermanganatlösung zu oxydieren. *Verdino*⁶ klärte die kreatininhaltigen Lösungen durch Zusatz von Natriumwolframat, während *Kácl* und *Fink*⁷ dazu Zinkhydroxyd benutzten. Mit keiner der erwähnten Methoden gelang es, den Einfluß der störenden Substanzen völlig auszuschalten.