

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Band:** 58 (1967)  
**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:** 19.11.2024

**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. 22.— per Jahrgang (Ausland Fr. 27.—)  
Suisse fr. 22.— par année (étranger fr. 27.—)

Preis einzelner Hefte Fr. 4.— (Ausland Fr. 5.—)  
Prix des fascicules fr. 4.— (étranger fr. 5.—)

---

Band — Vol. 58

1967

Heft — Fasc. 3

---

## Quantitative Bestimmung verschiedener Inhaltsstoffe in Fleischextrakten des Handels

Von *H. Sulser, P. Schenk* und *W. Büchi*

Forschungs-Institut und betriebsanalytisches Laboratorium der KNORR-Nährmittel AG,  
Zürich und Thayngen

Auf die schon von LIEBIG vor über 100 Jahren beobachteten günstigen physiologischen Eigenschaften des Rindfleischextraktes, dessen kalorischer Nährwert nur gering ist, wurde auch in neuerer Zeit immer wieder hingewiesen (1). Als altherkömmliches Produkt von gutem Ruf hat er deshalb mit Recht seinen Platz in Haushalt, Medizin und Industrie behaupten können. Die Erarbeitung von analytischen Methoden zur Qualitätsbeurteilung des Fleischextraktes und zu seinem eindeutigen Nachweis in Suppen- und Bouillonprodukten ist für die fleischextraktverarbeitende Industrie, den Konsumentenschutz und die amtliche Lebensmittelkontrolle ein bedeutungsvolles Anliegen. Der hohe und ziemlich konstante Gehalt des Fleischextraktes an Kreatinin hat diese physiologisch und organoleptisch belanglose Verbindung zu einer wichtigen Kenngröße gemacht, deren Bestimmungsmethoden wiederholt bearbeitet wurden (2—7).

Veränderungen des Rindfleischextraktes durch Zugabe fremder kreatininhaltiger Extrakte müssen besonders in Zeiten der Verknappung und ansteigender Preise befürchtet werden. Der Analytiker sollte in der Lage sein, Zusätze im Roh- und Fertigprodukt zu erkennen. Von italienischen Autoren stammen Methoden