

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 58 (1967)  
**Heft:** 4

## 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:** 26.12.2024

**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. 4

---

## Beitrag zur gaschromatographischen Untersuchung von Fetten und Oelen

### 1. Mitteilung

### **Apparatives und quantitative Auswertung der Gaschromatogramme**

*H. Hadorn und K. Zürcher*

Aus dem Laboratorium des Verbandes Schweiz. Konsumvereine (VSK), Basel

### **1. Einleitung**

Ueber die gaschromatographische Trennung der Fettsäuren beziehungsweise ihrer Ester ist in den letzten Jahren sehr viel gearbeitet worden. Für die routinemäßigen Untersuchungen von Fetten und Oelen im lebensmittelchemischen Laboratorium wäre eine Methode erwünscht, die sich praktisch für alle Fette und Oele und beliebige Mischungen eignet. Besonders in butterhaltigen Margarinen und Kochfetten findet man eine große Zahl von gesättigten und ungesättigten Fettsäuren verschiedenster Kettenlänge (von  $C_4$  bis  $C_{24}$ ). Auch das Fettgemisch, das man aus Backwaren, oder Caramels isoliert, weist oft eine komplizierte Zusammensetzung auf, da es meistens Butterfett, Kokosfett und andere Fette oder Oele enthält. Die Bestimmung sämtlicher Fettsäuren sollte wenn möglich in einem Arbeitsgang durchführbar sein.