

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **64 (1973)**

Heft 2

PDF erstellt am: **09.08.2024**

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. 33.— per Jahrgang (Ausland Fr. 40.—) Preis einzelner Hefte Fr. 9.— (Ausland Fr. 11.—)
Suisse fr. 33.— par année (étranger fr. 40.—) Prix des fascicules fr. 9.— (étranger fr. 11.—)

Band — Vol. 64

1973

Heft — Fasc. 2

Ueber die Zusammensetzung von Frischei und Gefriervollei

Neue Formel zur Berechnung von Eigelb, Eiklar und Fremdwasser in Gefriervollei

H. Hadorn

Zentrallaboratorium der Coop Schweiz, Basel

Im Schweizerischen Lebensmittelbuch (1) sind im Kapitel 21 «Eier und Eiekonserven» verschiedene Gehaltszahlen von Eiern angegeben. Diese Mittelwerte, welche zum größten Teil aus der Literatur entnommen worden sind, dienen einerseits zur Beurteilung von Eiekonserven, andererseits auch zur Berechnung des Eigehtes in Lebensmitteln, wie beispielsweise Eierteigwaren. *Blumenthal* (2) hat vor einiger Zeit den Verdacht geäußert, daß die im Lebensmittelbuch angegebenen Gehaltszahlen nicht mehr ganz den heutigen Verhältnissen entsprechen. Im Laufe der letzten Jahre haben wir immer wieder beobachtet, daß Gefriereiprodukte des Handels meistens den Anforderungen des Lebensmittelbuches nicht entsprachen, da sie zu viel Wasser enthalten. Im Kapitel 21 B Ziff. 06 sind Formeln angegeben zur Berechnung des Eigelb- und des Eiklargehtes. Aus der Differenz zu 100 ergibt sich das sogenannte «Fremdwasser». Als Grundlagen dienen die experimentell ermittelte Trockensubstanz und der Gesamtlipoidgehalt. Die Formeln wurden aufgrund von Mittelwerten abgeleitet, welche die 5. Subkommission seinerzeit aus dem Handbuch für Eierkunde von *Großfeld* (3) übernommen hatte.

Es zeigte sich in der Praxis, daß bei Gefriereiprodukten des Handels fast ausnahmslos ein recht beträchtlicher Fremdwassergehalt (5 bis 10 %) gefunden wurde. Da es unwahrscheinlich ist, daß sämtliche Handelsprodukte mit Wasser