

Zur Aufdeckung einer Verfälschung von Olivenöl

Autor(en): **Massarotti, A.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **66 (1975)**

Heft 1

PDF erstellt am: **14.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-982670>

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.

Zur Aufdeckung einer Verfälschung von Olivenöl

Kantonales Laboratorium Lugano, Kantonschemiker A. Massarotti

Zur Aufdeckung einer Verfälschung eines als «Olio d'oliva raffinato extra» bezeichneten italienischen Olivenöls mit verestertem Oel (Esterol) diente wiederum die Bestimmung des Anilinpunktes (*Massarotti*, Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **49**, 15 [1958]). Die üblichen Kennzahlen sowie das gaschromatographische Bild der Fettsäuren waren vollkommen normal. Abnormale Werte lieferten lediglich folgende Bestimmungen:

Anilinpunkt (1+1):	9 — 10°C	(raffiniertes Olivenöl: 17°C und mehr)
Monoglyceride:	4,7 — 5,0%	(raffiniertes Olivenöl: unter 1%)
Winkel der Funktion Peroxidzahl/Bestrahlungsdauer mit Infrarot*:	8°	(raffiniertes Olivenöl: 20° und mehr)

* nach *Staub-Hoffmann*, Mitt. Gebiete Lebensm. Hyg. **55**, 242 (1964)