

Über den Fluorgehalt in Pilzen

Autor(en): **Scheurer, E.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **36 (1958)**

Heft 11

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-933711>

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.

endlich in Ruhe lassen könntet mit euren faulen Tricken! Zur Stärkung meines ins Schwanken gekommenen Selbstbewußtseins lasse ich mir im «Chutzen» eine Flasche Bier auftischen. Anschließend mache ich noch einen kurzen Besuch bei der Linde, wo man bekanntlich eine wundervolle Aussicht auf die berühmtesten Bergriesen des Berner Oberlandes genießt – auf Eiger, Mönch und Jungfrau. Die Bänke, die rund um den Stamm des Lindenbaumes gebaut waren, sind immer noch da. Aber diesmal findet hier keine improvisierte Pilzschau statt. Einsam stehe ich mit meinem Korb am Arm im heftigen Winde. Da sinkt die runde Sonne in die zackigen Tannenspitzen ein – es ist Abend geworden. Ich laufe hinunter über den mit Gras bedeckten Grat, durchquere das kurze Waldstück und bin wieder in der Kiesgrube bei meinem Motorrad. Ich fahre zurück zur Pension Lüthi. Ruhebedürftige Pensionäre sitzen auf der Bank vor dem Hause und lassen sich von der Abendsonne wärmen. Auf der gedeckten Terrasse höre ich nicht das gewohnte Getrappel schwerer Bergschuhe meiner Pilzkameraden. Alles ist so anders. Und doch bin ich zufrieden und glücklich. Ich habe das Gefühl, so etwas wie einen Wiederholungs-Pilzbestimmkurs auf dem Belpberg erlebt zu haben.

Über den Fluorgehalt in Pilzen

Von Dr. E. Scheurer

Dieses Thema behandeln *W. Bötticher* und *K. E. Quentin* in der «Deutschen Lebensmittel-Rundschau» 54, H. 8, S. 189 (1958). Wir entnehmen aus dieser Studie: Wenn auch der Mineralstoffgehalt mengenmäßig weit hinter den organischen Stoffen der Pilze zurücktritt, so ist er doch in seiner Größenordnung keineswegs zu vernachlässigen. *Bötticher*¹ gibt für den Mineralstoffgehalt von Trockenpilzen Werte zwischen 3,5 und 12,9% der Trockenmasse an. Über die einzelnen Mineralstoffe und ihre Mengen in Waldpilzen haben *König* 1903² und *Friese* 1929³ berichtet, worauf wir hier hinweisen. Eisen und Mangan sind nur in geringer Menge vorhanden.

Die Bedeutung des Elementes Fluor für die Kariesprophylaxe, die Notwendigkeit einer genaueren Kenntnis der Fluorzufuhr mit den Nahrungsmitteln und vereinzelte Literaturhinweise auf einen Fluorgehalt der Pilze gaben den Verfassern Veranlassung, mit einer Mikromethode der Fluorbestimmung dieses Halogen in verschiedenen Pilzsorten quantitativ zu ermitteln.

In 28 verschiedenen Pilzsorten aus dem süddeutschen Raum wurden Fluorwerte zwischen zirka 0,02 und 0,1 mg% in Frischpilzen bzw. zirka 0,2 und 1,0 mg% in der Trockenmasse gefunden. Nach diesen Untersuchungen ist in den Pilzen das Fluor als Mineralstoffbestandteil wohl vorhanden, auf Grund der geringen Mengen sind die Pilze aber allgemein als fluorarm zu bezeichnen. Eine bedeutende Vermehrung der Fluorzufuhr in Richtung auf das erwünschte Optimum von zirka 1,5 mg pro Tag ist somit mit den Pilzen nicht gegeben.

¹) Bötticher W.: Pilzverwertung und Pilzkonservierung, Technika, Verlag R. Oldenbourg, München, S. 59, 1950.

²) König J.: Chemische Zusammensetzung der menschlichen Nahrung und der Genußmittel. Verlag J. Springer, Berlin 1903, Bd. I, S. 809.

³) Friese W.: Über die Mineralbestandteile von Pilzen. Zeitschr. für Unters. der Lebensmittel. 57, 604 (1929).