

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 23 (1932)
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: 02.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE A BERNE

ABONNEMENT:

Schweiz Fr. 10. —; für Mitglieder des Schweiz. Vereins analytischer Chemiker Fr. 5.— per Jahrgang
Suisse fr. 10. —; pour les membres de la Société suisse des Chimistes analystes fr. 5.— par année.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XXIII

1932

HEFT 3

Nachweis von Konservierungsmitteln.

Vorschläge zur 4. Auflage des Schweizerischen Lebensmittelbuches.

Von Dr. TH. von FELLEBERG und Dr. STAN. KRAUZE.

(Aus dem Laboratorium des Eidgenössischen Gesundheitsamtes,

Vorstand: Prof. Dr. J. Werder.)

Die vorliegende Arbeit bezweckt, einem uns erteilten Auftrag gemäss Vorschläge für das Kapitel «Konservierungsmittel» der Neuauflage des Schweizerischen Lebensmittelbuches zuhanden der damit betrauten Kommission auszuarbeiten.

Wir teilen das Kapitel in anorganische und organische Konservierungsmittel ein und letztere wieder in aliphatische und aromatische. Für die aromatischen Konservierungsstoffe schliessen wir einen Analysengang an zur Trennung der einzelnen Verbindungen dieser Gruppe. Von quantitativen Methoden führen wir nur diejenigen auf, welche Konservierungsmittel betreffen, die bei gewissen Nahrungsmitteln gestattet sind.

Wir haben die hier mitgeteilten Vorschläge nicht einfach aus der Literatur zusammengetragen, sondern grösstenteils bis ins kleinste experimentell bearbeitet. Unser Bestreben war nicht nur auf den sichern Nachweis gerichtet, sondern auch auf möglichste Einfachheit und Raschheit der Ausführung. Wir werden unser experimentelles Material der Raumersparnis wegen nicht allzu ausführlich bringen, sondern mehr zusammenfassend in den Erläuterungen, die wir unsern Vorschlägen anschliessen.