

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 34 (1943)
Heft: 3-4

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: 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

Offizielles Organ der Schweiz. 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. 10.— per Jahrgang. Preis einzelner Hefte Fr. 1.80
Suisse fr. 10.— par année. Prix des fascicules fr. 1.80

BAND XXXIV

1943

HEFT 3/4

ÜBER DIE TROCKENSUBSTANZBESTIMMUNG AN MEHL

Von *O. Högl* und *H. Wuhrmann*, Bern

(Aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes, Vorstand: Dr. O. Högl.)

Dem Laboratorium des eidgenössischen Gesundheitsamtes fiel aus kriegswirtschaftlichen Gründen in stark vermehrtem Masse die Aufgabe zu, Mehl auf seinen Wassergehalt zu untersuchen. Für diese Trockensubstanzbestimmungen hielten wir uns im Anfang an die Methode des schweizerischen Lebensmittelbuches. Zu Beginn dieses Jahres trat die Leitung des Laboratoriums der eidgenössischen Getreideverwaltung an uns mit dem Ersuchen heran, die Feuchtigkeitsbestimmungen an Mehl nach dem Lebensmittelbuch fallen zu lassen und uns der deutschen Verbandsmethode anzuschliessen. Diese arbeitet bei $130^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}$ mit 6 g und einer Stunde Trockenzeit. Die nach dieser Methode erhaltenen Werte sind höher als diejenigen nach Lebensmittelbuch. Die Differenz kann bis zu 1,2 % betragen.

Für die laufende Kontrolle an gelagertem Getreide und Mehl ist die genaue Kenntnis von der Veränderung der Feuchtigkeit unerlässlich. Weder Getreide noch Mehl sind «tote» Körper. Auch während der Lagerung spielen sich Lebensvorgänge ab. Es ist allgemein bekannt, dass frisch gemahlene Mehl erst eine «Reifung» von einigen Wochen durchmachen muss, bevor es seine volle backtechnische Güte erreicht. Diese «Reifung» ist eine sichtbare Äusserung dieser Lebensvorgänge.