

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 42 (1951)
Heft: 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: 15.03.2025

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. 15.— per Jahrgang (Ausland Fr. 20.—) Preis einzelner Hefte Fr. 2.75 (Ausland Fr. 3.60)
Suisse fr. 15.— par année (étranger fr. 20.—) Prix des fascicules fr. 2.75 (étranger fr. 3.60)

BAND 42

1951

HEFT 4

Welche Peroxydzahl kommt einem normalen Olivenöl des Handels zu?

Von *H. Hadorn* und *R. Jungkunz*
(Laboratorium VSK, Basel)

Die Messung des aktiven peroxydischen Sauerstoffes (Peroxydzahl) nach *Lea*¹⁾ bildet ein wertvolles Kriterium zum Nachweis des beginnenden autoxydativen Fettabbaues und zur Beurteilung der Haltbarkeit von Fetten und Ölen.

*Iselin*²⁾, welcher sich sehr eingehend mit dem Verderben der Fette und Öle beschäftigt hat, gibt als oberen Grenzwert für unverdorbene Fette und Öle eine Peroxydzahl von 5 an. Hat ein Fett diese Peroxydzahl erreicht, so macht sich nach *Iselin* meist ein Qualitätsabfall und eine beginnende Verderbnis bemerkbar.

Für tierische Fette ist dieser Befund in unserem Laboratorium durch zahlreiche im Laufe der letzten Jahre durchgeführte Analysen bestätigt worden. Auch für Erdnuss-, Soja-, Raps- und Cotton-Öle kann als obere Grenze (für haltbare Öle) eine Peroxydzahl von 5 gelten. In der Literatur fanden wir aber keine Anhaltspunkte darüber, welche Werte für Olivenöl als normal zu gelten haben. Bei frischen Olivenölen des Handels haben wir bei unseren laufenden Kontrolluntersuchungen fast ausnahmslos höhere Peroxydzahlen gefunden (6 bis 13) als bei den üblichen Speiseölen, ohne dass die betreffenden Olivenöle verdorben gewesen wären.