

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 42 (1951)
Heft: 2

Artikel: Cambridge summer course in food science, 1951
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-982455>

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: 14.03.2025

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

Résumé

La méthode de dosage du fluor, décrite en son temps par l'auteur, a été modifiée comme suit:

1. Le ballon à distiller est pourvu d'un attrape-goutte.
2. On récolte des fractions d'un volume de 40 cm³ et les titre dans des cylindres de Nessler.
3. Un nouveau tableau a été établi pour le calcul des résultats.
4. Pour les liquides organiques, comme le lait, le sang, l'urine, on emploie comme agent d'alcalinisation de l'hydrate de calcium au lieu d'acétate de calcium.
5. Dans le cas de substances riches en chlore, on précipite l'ion Cl par le sulfate d'argent et le sépare avant de distiller.
6. Comme certaines pertes de fluor sont inévitables lors de la combustion des matières organiques on exécute — parallèlement aux dosages normaux — des dosages avec addition de fluor pour établir la grandeur de l'erreur dans chaque cas et pouvoir ainsi corriger le résultat.

Literatur

- 1) *Th. von Fellenbeg*, Zur Frage der Bedeutung des Fluors für die Zähne, diese Mitt. **39**, 124 (1948).
- 2) *H. H. Willard* und *O. B. Winter*, Ind. Eng. Chem. Anal. Ed. **5**, 7 (1933).
- 3) *Ragnar Berg*, Die Nahrungs- und Genussmittel, Verlag von Holze & Pahl, Dresden 1913.

Cambridge summer course in food science, 1951

A summer course in food science will be held in the University of Cambridge, in co-operation with the Department of Scientific and Industrial Research, at the Low Temperature Research Station during August 13—28. During the first 10 days the course will cover the ground of that held in 1948; during the last week recent advances and special topics will be dealt with. Provisional registration for the whole course, or for the second part only (which is open to those who have attended the previous course), may now be made in writing to *G. F. Hickson*, M. A., Secretary, Board of Extra-Mural Studies, Stuart House, Cambridge. A detailed syllabus will be available later.