

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 56 (1965)
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

Offizielles Organ der Schweizerischen 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. 22.— per Jahrgang (Ausland Fr. 27.—) Preis einzelner Hefte Fr. 4.— (Ausland Fr. 5.—)
Suisse fr. 22.— par année (étranger fr. 27.—) Prix des fascicules fr. 4.— (étranger fr. 5.—)

Band - Vol. 56

1965

Heft - Fasc. 3

Der Einfluß der Ultra-Hoch-Temperatur (UHT)-Sterilisation auf die Proteine und Vitamine der Milch*

H. Hostettler

Aus dem Medizinisch-chemischen Institut der Universität Bern und der wissenschaftlichen
Abteilung der URSINA AG., Bern-Konolfingen

Anlässlich des am 27. Februar 1963 auf Einladung der Society of Chemical Industry Microbiology Group/Food Group in London am Joint Meeting über das Thema «Aseptic Filling of Milk into Tetra Pack» gehaltenen Vortrages wurde in der anschließenden Diskussion die Frage aufgeworfen, wie sich die bei der Uperisation® angewandte Thermik (150 ° C/2,4 Sec.) auf den Zustand der Proteine, deren ernährungsphysiologischen Wert und den Vitamingehalt der Milch, speziell an Vitamin B₆ und B₁₂ im Vergleich zur Pasteurisation und Sterilisation im Autoklaven auswirke. Diese Frage ließ sich damals nicht einwandfrei beantworten, da eine solche, von der gleichen Rohmilch ausgehende vergleichende Untersuchung noch nicht vorgenommen war. Sie wurde jedoch in Aussicht gestellt und es wurde hierfür wie folgt vorgegangen:

Die gleiche rohe Magermilch wurde folgenden Erhitzungsprozessen unterworfen:

- Pasteurisation bei 85 ° C im Durchfluß
- Uperisation 150 ° C/2,4 Sekunden
- Sterilisation der in Dosen abgefüllten Milch im Autoklaven 116 ° C/15 Min.

* Vortrag gehalten am Symposium der Society of Chemical Industry/Food Group, London, 21. März 1965 in Bern.