

Berücksichtigung des Verhältnisses der Reduktionsfähigkeit von hydrolysiertes und nicht hydrolysiertes Maltose<sup>1</sup> läßt sich die Kupfermenge berechnen, die bei der Monosaccharidbestimmung auf die Maltose entfallen ist und die von dem vor der Inversion erhaltenen Wert abgezogen werden kann.

Ich möchte noch erwähnen, daß wir früher<sup>2</sup> bei der Zuckerbestimmung die in der entleerten Flüssigkeit enthaltenen Körper einer Behandlung mit Alkohol unterzogen, um die evtl. noch vorhandenen Dextrine und andere Fremdkörper auszuschneiden. Jetzt führen wir aber diese Reinigung nicht mehr aus, weil, wie ich festgestellt habe, die ausgeschiedenen Körper keine wesentliche Reduktionsfähigkeit besitzen, außerdem können durch diese Behandlung kleine Mengen Kohlehydrate angegriffen werden. Wir nehmen die Flüssigkeit derart, daß im ganzen Vorgang weder eine Einengung noch sonstige Erhitzung stattfindet. Eine Ausnahme bildet die Herstellung des Extraktes, aber vor dem Erhitzen setzen wir, wie schon erwähnt, Calciumcarbonat hinzu, damit die Säuren des Tabaks abgestumpft werden und während des Erhitzens keine Inversion des zusammengesetzten Zuckers im Extrakt stattfindet.

### Polyphenole (gerbstoffartige Körper).

Die löslichen Nichtkohlehydratsubstanzen mit der Eigenschaft, Fehlingsche Lösung zu reduzieren, werden nach Schmuck in der Gruppe der Polyphenole zusammengefaßt.

Die Differenz zwischen dem Gesamtreduktionswert des Extraktes vor der Hydrolyse und dem erhaltenen Reduktionswert der Lösung unter 2a wird durch die Polyphenole, welche direkt reduzieren, hervorgerufen. Nach der Hydrolyse spalten diese Körper bekanntlich Glykose ab, und ihre Reduktionsfähigkeit wird verstärkt. Man kann auch den Polyphenolgehalt nach der Hydrolyse ausdrücken (was vielleicht richtiger ist), indem man die Differenz zwischen der Gesamtreduktion des Extraktes nach der Hydrolyse und dem Wert der gesamtlöslichen Kohlehydrate unter 2b bildet.

Für die chemische Qualitätsbestimmung von Tabaken genügt auch die Ermittlung der Gesamtreduktion des Extraktes nach der Hydrolyse und des Gesamtzuckergehaltes, ohne Vornahme einer Trennung von Mono- und Disacchariden.

<sup>1</sup> Hierüber wird später noch berichtet werden.    <sup>2</sup> Siehe diese Z. 68, 556 (1934).

### Druckfehlerberichtigung

zur Arbeit von Dr. W. Koenig, „Fettbestimmungen in Sahne mittels des Weka-Verfahrens“, in Band 72, Heft 5/6, S. 405.

Die auf Seite 405 unten gedruckte Fußnote <sup>3)</sup> gehört zu dem auf S. 406 oben, Zeile 2, 3 und 4 stehenden Text.