H. Behnenburg (Plüderhausen): Über die Methoden der Teigwarenprüfung.

Die sehr verschiedene Art der Herstellung und alle möglichen Zusätze wirken sich auf die Qualität der Teigwaren stark aus. Da die chemischen Untersuchungsmethoden nicht recht befriedigen, scheint eine Prüfung vom Gesichtspunkt des Verbrauchers aus aufschlußreich. Es wird dabei vor allem die Quellbarkeit, die Kochdauer und die Kochfestigkeit beurteilt. Die Kochzeit ist bei guten Sorten etwas länger als bei geringeren Produkten. Für die Ermittlung der verschiedenen Größen hat sich die sog. „italienische Kochung“ als am geeignetsten erwiesen, bei der die Ware in einer reichlichen Menge siedenden Wassers stark durcheinandergewirbelt wird. Durch Abseihen auf einer Nutsche und Messung der Menge des Restwassers kann die Wasseraufnahmefähigkeit bestimmt werden. Sie wird durch Abschrecken mit kaltem Wasser erhöht. Die Kochfestigkeit (Zersetzungswiderstand) erhält man durch Extraktbestimmung im Restwasser. Neben diesem Verfahren liefert auch die Methode von W. DIEMAIR und L. ACKER brauchbare Resultate.

K. Neitzert (Darmstadt): Trocknungsprobleme bei der Wasserbestimmung.

Verfolgt man die Abgabe des Wassers bei der Trocknung von Mehl usw., so kann man zwei Phasen feststellen. Das Trockengut verhält sich zuerst wie eine freie Wasseroberfläche, dann tritt ein Knickpunkt auf und die Trocknung verlangsamt sich. In dieser Phase, in der der Trockenspiegel in die ins Innere vorrückende Oberfläche zurückgeht, ist das Gut besonders empfindlich. Bei der Endtrocknung soll das gesamte Wasser entfernt werden, auch wenn dabei eine gewisse Schädigung des Trockengutes eintritt. Bei Getreide hat man eine einstündige Trocknung bei 130° C festgesetzt, nachdem der Einfluß der relativen Luftfeuchtigkeit beim Arbeiten bei 105° C zu groß und eine Konstanz nicht zu erreichen ist. Trotzdem wird auch bei 130° C noch Wasser zurückgehalten, was sich durch einen Vergleich mit 16 Std. lang bei 99° C im Vakuum getrockneten Proben ergibt. Es wird deshalb vorgeschlagen, die Wasserbestimmung durch 90 min langes Trocknen bei 130° C durchzuführen. Eine Zersetzung ist dabei nicht zu befürchten.

N. Sunzheimer (Augsburg, verlesen): Anwendungsgebiete und Erfahrungen bei Hochfrequenzstrahlen.

Ultrakurzwellen bewirken beim Durchgang durch Nichtleiter eine Erwärmung, die nicht wie diejenige einer Trocknungsanlage von außen nach innen vordringt, sondern das gesamte Gut gleichmäßig erhitzt. Die dabei entstehende Wärme ist abhängig vom Wassergehalt und steigt mit diesem an. So können z. B. Eier der Mehlmotte, deren Wassergehalt etwa 80 % beträgt, in einem Weizengrieß (etwa 12 % Wasser) getötet werden, während der Grieß sich nur schwach erwärmt. Nach einem Patent des Vortragenden soll sich die Konditionierung von Getreide, die sonst 72 Std. dauert, in wenigen Minuten erzielen lassen. Ebenso soll sich bei einem Wassergehalt von 18 % der Mehlkörper härten, die Schale dagegen weich halten und durch Erzeugung mechanischer Spannungen sogar ablösen lassen.

H. Thaler (München).

**Siebente Sitzung des Ausschusses „Lebensmittelchemie“
der Verwaltung für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (VELF)
des Vereinigten Wirtschaftsgebietes in Frankfurt a. M.**

am 29. Juni 1949.

Die Sitzung, die diesmal nur mit einem Teil der Vertreter der amtlichen Lebensmittelkontrolle stattfand, wurde von Dr. W. FACHMANN eröffnet und geleitet. Als Teilnehmer aus der Ostzone konnte erstmalig Ob. Reg. rat Dr. W. ROTHE vom Landesgesundheitsamt Berlin begrüßt werden. Weiterhin nahmen an den Besprechungen verschiedene Sachverständige einschlägiger Fachgruppen teil. Über die Hauptthemen der Tagesordnung wird nachfolgend berichtet.

Herstellung und Verwendung von natürlichen Farbstoffen für Lebensmittel, insbesondere für Milcherzeugnisse. Dr. FACHMANN teilt die Schritte mit, die von der VELF unternommen wurden, um eine Verwendung von Teerfarbstoffen zur Färbung von Milcherzeugnissen wirksam zu unterbinden, nachdem von Prof. BUTENANDT (Tübingen) auf dem letzten Internetenkongreß in Wiesbaden erneut auf die krebserzeugenden Eigenschaften der Azofarbstoffe hingewiesen worden war. So konnte die VELF die „Anordnung über das Färben von Milch und Milcherzeugnissen sowie Margarine mit chemischen Farbstoffen“ am 20. Mai 1949 erlassen und damit der bereits eingesetzten Pressekampagne begegnen. Es wird in diesem Zusammenhang auch darauf hingewiesen, daß „Buttergelb“ praktisch seit 10 Jahren nicht mehr zur