

Sonstige Tierarten

P. Walker, D. Cann und J. M. Shewan: Die Bakteriologie von „Scampi“ (*Nephrops norvegicus*).
I. Vorläufige bakteriologische, chemische und sensorische Untersuchungen, [The bacteriology of „Scampi“ (*Nephrops norvegicus*). I. Preliminary bacteriological, chemical and sensory studies.] (Aberdeen, Ministry of Technol., Torry Res. Station.) J. Food Technol. 5, 375—385 (1970).

Bakteriologische, chemische und sensorische Studien wurden an geeisten und ungeeisten Scampi, Kaisergranat (*Nephrops norvegicus*) bei einer Umgebungstemp. von 22° C angestellt. Nach 8—10 Tagen Lagerfrist wurden die Scampi ungenießbar wegen des Auftretens strengen, ammoniakalischen und sauren Geruches und Geschmackes. Die Keimzahlen geeister wie ungeeister Scampi, die sowohl bei 20° C wie auch bei 37° C gemacht wurden, stiegen nach dem 4. Aufbewahrungstag steil an und erreichten am Ende der Aufbewahrungsperiode Werte von 10⁶/g bei 20° C und von 10⁴/g bei 37° C. Die Anfangskeimflora, die hauptsächlich aus coryneformen (80%) Keimen bestand, änderte sich während der Lagerung, bis sie schließlich hauptsächlich aus *Achromobacter*-Arten (70%) bestand. Der Gehalt an flüchtigem Gesamtstickstoff und Trimethylamin des Fleisches stieg ebenfalls beträchtlich während der Lagerung an und erreichte Werte von nahezu 70 bzw. 20 mg/100 g N im Fleisch nach 10—12 Tagen, die Anfangswerte hatten bei 20 bzw. 0,5 mg/100 g N im Fleisch gelegen.

H. Wittvogel (Bremervörde)

T. Motohiro und N. Inoue: Der pH-Wert von eingedostem Krabbenfleisch. — Der Einfluß der verschiedenen Stadien des Schalenwechsels auf den pH-Wert. (pH of canned crab meat. — I. Stages in the molting cycles in relation to pH.) (Hokkaido, Lab. of Marine Food Technol., Faculty of Fisheries, Univ.) Food Technol. 24, H. 12, 71—73 (1970).

Eingedostes Krabbenfleisch weist unterschiedliche pH-Werte auf, wofür die Ursache bisher unbekannt war. Der pH-Wert kann zwischen 6,8 und 7,8 schwanken. Hohe pH-Werte sind für die Produktion unerwünscht. Verff. fanden bei Versuchen mit Königskrabben (*Paralithodes camtschaticus*) und Pferdehaarkrabben (*Erimacrus isenbeckii*), daß Krabben mit nur papierdünner Schale ohne pH-Werte aufwiesen, während die späteren Stadien des Schalenwechsels der Krabben mit bereits harten Schalen die niedrigeren zeigten. Es wird auf Grund dieser Befunde empfohlen, den Anteil weichschaliger Krabben mit noch papierdünner Schale im Gesamteindosungsgut nicht zu hoch werden zu lassen. Ob mit See- oder Leitungswasser eingedost wurde, zeigte keinerlei Einfluß auf die pH-Werte.

H. Wittvogel (Bremervörde)

Milch und Milcherzeugnisse

Milch

K. Lang: Vorschläge zur Standardisierung der Untersuchung von Milch und Milcherzeugnissen auf pathogene Enterobakterien. (Gießen, Inst. für Tierärztl. Nahrungsmittelkunde der Justus-Liebig-Univ.) Arch. Lebensmittelhyg. 21, 238—243 (1970).

Für eine sichere Identifizierung pathogener Enterobakterien ist vor allem ein zweckentsprechendes Anreicherungsverfahren wichtig. Die von der deutschen Methodenkommission vorgeschlagene Kaliumtetrathionat-Metachromgelb-Bouillon zeigte nach den vom Verf. durchgeführten Untersuchungen auf Grund der Aciditätsveränderungen während der Bebrütung bei Beimpfung mit Milch eine toxische Wirkung gegenüber Salmonellen. Bei pH-Werten unter 5 ist der sichere Salmonellennachweis in Frage gestellt. Als Anreicherungsmedium werden daher die Selenitbrühe und der Kaliumtetrathionat-Kristallviolett-Bouillon vorgeschlagen. Für die *Salmonella*-Untersuchung von Verdachtsproben und Gemelksproben ausscheidungsverdächtiger Tiere ist die Forderung nach einem sicheren Nachweis absoluter Vorrang einzuräumen. Daher sind jeweils zwei Anreicherungs-systeme zu verwenden: bei Verdacht auf Parathyphus-Enteritis-Keime der Desoxycholat-Citrat-Lactose-Agar und bei Verdacht auf Shigellen ein geeigneter, von hemmenden Zusatzstoffen freier Indicator-nährboden.

E. Bortmes (Regensburg)

P. J. Muldoon und B. J. Liska: Über die Anwendung einer Chlorionen-elektrode zur Untersuchung anormaler Milch. (Chloride ion activity electrode for the detection of abnormal milk.) (Lafayette, Dept. of Animal Sciences, Purdue Univ.) J. Dairy Sci. 54, 117—119 (1971).

Die Aktivität von Chlorionen in Milch wurde mittels einer Elektrode in 20 Mischmilchproben zusammen mit dem Keim- und Zellgehalt bestimmt. Die Beziehungen zwischen Keim- und Zellgehalt waren nicht einheitlich, während sich zwischen Chlorionen- und Zellgehalt eine Korrelation von 0,30 ergab, die bei Nichtbeachtung von 2 „Ausreißerproben“ 0,89 betrug. Der Vorteil dieser Bestimmungsmethode wird von den Verff. darin gesehen, daß das Ergebnis der Untersuchungen unabhängig vom Alter der Proben war.

Kl. Guthy (Weihenstephan)

D. Ludzińska, E. Pijanowski und S. Zmarlicki: Proteolytische und lipolytische Änderungen in bei verschiedenen Temperaturen gelagerter Rohmilch. [Polnisch mit engl. und dtsh. Zusammenfass.] (Warszawa Katedra Technologii Przemysłu Rolno-Spożywczego SGGW.) Roczniki Technologii i Chemii Żywności 18, 45—56 (1970).

Im Zeitraum November 1965—April 1966 wurden von einer Herde von 57 Kühen der schwarz-bunten Niederungsrasse insgesamt 15 Milchproben genommen. Die Milch wurde in verschlossenen Flaschen 3 Tage bei 5, 10 und 15° C aufbewahrt. Während der Lagerung wurden Säuregrad, pH, Formoltiter sowie der Gehalt an Ammoniak und freien Fettsäuren kontrolliert. Dabei wurde ein