

GDCh-Fachgruppe Lebensmittelchemie, Arbeitskreis Nordrhein-Westfalen

Gelsenkirchen, am 17. November 1950

Der Leiter der Tagung, Dr. *Strohecker*, Gelsenkirchen, wies in der Begrüßungsansprache auf den Rückgang der Beanstandungen in den letzten Jahren hin, der als Erfolg der Arbeit der Untersuchungsämter und öffentlichen Chemiker zu buchen ist.

Es wurden eine Reihe von geschäftlichen Angelegenheiten besprochen. Ferner bestehen über folgende Punkte einheitliche Auffassungen: Brause-Imonade, die neben natürlichen Essenzen nur Süßstoff und künstlichen Farbstoff enthält, soll bis zur endgültigen Regelung der Kennzeichnungsfrage durch das Bundesministerium als „Kunstbrause“ bezeichnet werden. Bei der Beurteilung von Süßstafeln sind die letzten Vorschriften der VELF zugrunde zu legen, insbes. dürfen keine Kakao-Bestandteile verwendet werden. Tubenschokolade muß den Anforderungen an Schokolade entsprechen. Gefärbte Erbsen sind als verfälscht anzusehen. Geschälter schwarzer Pfeffer darf nur als „heller Pfeffer“ gehandelt werden. Kakao-Trunk braucht nicht aus Vollmilch hergestellt zu werden. Die Verbraucher-Erwartung ist dabei Magermilch. Kaffee-Kleinpäckungen mit weniger als 5 g Inhalt sind auch bei Kennzeichnung zu beanstanden. Bezeichnungen wie „Milchmamsell“ usw. für Margarine verstoßen gegen das Margarine-Gesetz. Eine als „Fettereme“ bezeichnete Kunstsahne ist nach § 36 MG nicht verkehrsfähig.

Nachdem Dr. *Rößler* als Vertreter des Sozialministers von Nordrhein-Westfalen über die neuen verschärften Prüfungsbestimmungen für Lebensmittelchemiker berichtet und den Anwesenden, insbes. Dr. *Strohecker*, für die geleistete Arbeit gedankt hat, schloß Dr. *Lutz*, Essen, der in der zweiten Hälfte der Tagung den Vorsitz führte, die Versammlung. Es wurden folgende Vorträge gehalten.

DIBBERN, Münster: Aktuelle Milch- und Käsefragen.

Anerkannte Reagenzien des Nachweises von hocherhitzter Milch sind nach Votr. nur das Gukareagenz „Neu“ und das Hoherhitzungsreagenz „N 3“. Alle anderen, insbes. die auf Diamin-Basis, lehnt er ab. Das Gukareagenz „Neu“ gestattet noch das Erkennen eines Zusatzes von 3% Rohmilch. Die Chemische Fabrik Heyl u. Co. hat das Phosphataseagenz „Laetognost“ herausgebracht. Durch die Probe soll noch 0,5% Rohmilchzusatz zu ordnungsmäßig erhitzter Milch nachweisbar sein. Zur Bestimmung des Schmutzgehaltes wird das photoelektrische Auswertungsgerät nach Goerz-Hauptner empfohlen (50 cm³ Milch auf 1 cm² Filterfläche!). Votr. erörtert ferner, wann krankhaft veränderte Milch den Anschein verfälschter erwecken kann. Zu einem einwandfreien Urteil ist die niedrige fettfreie Trockensubstanz nicht ausschlaggebend, sondern die Stallprobe und die Gefrierzahl, u. U. auch der bakteriologische Ausstrich. Zu niedrige fettfreie Trockensubstanz ist nach *Notthohn* eine Folge zu eiweißarmen Futters. Sie ist außerdem jahreszeitlichen, periodischen Veränderungen unterworfen. Nichtbeachtung in den Käsezeiten führt oft zu unbeabsichtigten Untersehrungen des deklarierten Fettgehaltes i. T.

Bei Schiehkäse können trotz sorgfältiger Durchmischung der Kesselmilch Schwankungen des Wassergehaltes von 0–3% auftreten. Ein Käse, dessen Kesselmilch nach 5–7 h anfängt zu gerinnen, kommt dem Idealtyp am nächsten, er weist dann jedoch oft einen Wassergehalt von 82–83% auf. Im Interesse der Qualitätsbestrebungen ist deshalb zu fordern, den Wassergehalt von Schiehkäse auf 82 ± 1% festzusetzen. Es ist berechtigt, in diesem Falle über die für Quark geforderte Höchstgrenze von 80% hinauszugehen, da Schiehkäse abgeschöpft und der Quark leicht gepreßt wird.

Votr. begründet dann die Zulässigkeit des „Lattopektverfahrens“¹⁾. Lattopekt ist nach *Holthöfer-Juckenack* ein „Lebensmittel“. Für ein Pektinpräparat sei dieselbe Berechtigung am Platze wie für die längst erlaubten Ca-Salze zur Begrenzung der Lab-Trägheit.

Aussprache:

Es wird den Ausführungen des Votr. durch *Strohecker* und *Rößler* in den Punkten: Alleinige Anerkennung der beiden erwähnten Hoherhitzungsreagenzien und Pektinzusatz zu Milch nicht beigepllichtet.

HEESCH, Münster: Über die rechtliche Beurteilung von Entfettungsmitteln.

Die Beurteilung von Entfettungsmitteln auf Grund der Arzneimittelverordnung vom Jahre 1901 führt selten zur Beseitigung etwaiger Mißstände, da diese veraltete Verordnung durch eine Fülle sich widersprechender Urteile durchlöchert ist.

Bei Borsäure-haltigen Abführmitteln kann die „Warnung des Reichsministers des Innern vom 16. 11. 1938“ für eine etwaige Beanstandung herangezogen werden. Daneben kommt beim Verkauf im Kleinhandel die AMVO v. 1901 in Betracht. Bei Präparaten, die neben Borsäure Harnstoff oder Dextrose enthalten, kommt es darauf an, die freie Borsäure nachzuweisen. Die Beanstandung kann dann als „trockenes Gemenge“ im Sinne der AMVO v. 1901 erfolgen. Auch kann die „Polizeiverordnung über die Werbung auf dem Gebiete des Heilwesens vom 29. 9. 1941“ als Beanstandungsgrundlage dienen. Danach sind die Bestimmungen der sog. „Heilmittelbekanntmachung“ aus dem Jahre 1936 rechtskräftig geworden: Die Werbung für Borsäure-haltige Abmagerungsmittel ist auf sog. Fachkreise beschränkt und darf nicht so gestaltet werden, daß sie zur Selbstbehandlung führen kann.

Anthrachinon-haltige Entfettungsmittel kommen fast ausschließlich in Drageeform in den Handel. Hier ist zu prüfen, ob es sich um echte Dragees oder lediglich um Tabellenpreßlinge handelt. Tabletten, die nachträglich dragiert wurden, fallen unter den Geltungsbereich der AMVO. Auch die Verordnung auf dem Gebiete des Heilwesens vom

¹⁾ Vgl. *Kieferle u. Sonnenschein*, Süddtsch. Molkereiztg. Nr. 1 [1934].

29. 9. 1941 kann herangezogen werden. Diese Abführmittel enthalten häufig Blasantang, der als jod-haltige Droge zu einer Überproduktion an Schilddrüsenhormon und damit verbundenen anormalen Steigerung des Stoffwechsels führt. Der Jodgehalt im Blasantang schwankt zwischen 0,02 und 0,1%.

Im Kleinhandel nicht erhältliche Schwindelerzeugnisse stellen häufig therapeutisch völlig wirkungslose Pflanzenauszüge dar. Der „garantierte Erfolg“ wird, wenn überhaupt, nur auf eine noch beigelegte ausführliche Diätvorschrift zurückzuführen sein. Meist wird der Tatbestand des Betruges gegeben sein, wobei auch die Beurteilung der Preiswürdigkeit ins Gewicht fällt.

ELLERKAMP, Hamm: Versuche mit Plasmal als Bindemittel für Fremdwasser in Wurst.

Das Metzgergewerbe hat als alleiniges Maß für die richtige Bemessung des ortsüblichen Fremdwassersatzes den „erfahrenen Metzgergriff“ propagiert. Es müßte daher die Verwendung von Plasmal ablehnen, weil dessen Zusatz das Gefühl für den Griff beseitigt und unzulässig hohe Wassermengen ohne Verschulden des Metzgers in das Wurstbrät hineingearbeitet werden können, denn eine Bemessung des Wassergehaltes nach Gewicht ist nicht üblich. Der Metzger ist leicht versucht, höhere Prozentsätze als 0,5% zu verwenden und so noch größere Mengen Wasser in das Wurstgut hineinzuarbeiten. Wesentlich ist, daß die Grenze der ortsüblichen Wasserschutzhaltung bei Plasmalzusatz um etwa 8% überschritten werden kann, ohne daß die aus solchem Brät hergestellte Fertigwurst, äußerlich betrachtet, vom Verkehr ausgeschlossen werden muß, wie die aus gleichem Brät hergestellte plasmalfreie Wurst, die zusammenknickt. Man wird ein Präparat dann als unzulässiges Wurstbindemittel ansprechen müssen, wenn es Würsten bei jedem Fremdwassergehalt den Anschein einer besseren Beschaffenheit verleiht, als Vergleichswürste ohne diesen Zusatz besitzen, und durch seinen Zusatz die ortsüblichen Fremdwassergehalte überschritten werden können, ohne daß das Brät die Überkutterung oder die Fertigwurst an der Beanstandungsgrenze den überhöhten Fremdwassergehalt mit bloßem Auge zu erkennen gestattet.

Aussprache:

Fresenius berichtet über eigene Versuche mit Plasmal. Bei Plasmal handelt es sich um Kaliumoctometaphosphate, sog. *Kurrolsche Salze* mit z. B. 55,6% P₂O₅, 31,1% Na₂O und 13,3% K₂O. Bei einer Lagerung von 10 Tagen verlieren die Würste nach seinen Versuchen etwas mehr Wasser als solche ohne Plasmalzusatz. Er verliert ein Gutachten von *Kallert*, nach dem eine Überwässerung durch Plasmalzusatz nicht zu befürchten ist und daß keine festere Bindung des Wassers an die Substanzen des Muskelfleisches bewirkt zu werden scheint. Da Phosphate zur Blutgerinnungsverhinderung gesetzlich zugelassen sind, kommen sie auch zwangsläufig erlaubterweise in die Wurst hinein.

HOFFMANN, Düsseldorf: Gesundheitliche und diätische Hinweise bei Lebensmitteln (Malzbier).

• Es wird dargelegt, daß der Gebrauch von gesundheitlichen und diätischen Hinweisen im Verkehr mit Malzbier, sowie die Hervorhebung besonders kräftigender Eigenschaften unberechtigt ist, da diese dem Malzbier beigelegten Vorzüge keineswegs endgültig wissenschaftlich bewiesen und anerkannt sind. Die maßgebenden Stellen werden ersucht, eine den Verordnungen bei den anderen Lebensmittelgruppen angepaßte konsequente Stellung einzunehmen. Ferner durch eine auf Grund des § 5 des Lebensmittelgesetzes zu erlassende spezielle Verordnung über Bier bei dem Mißstand hinsichtlich der Kennzeichnung von Malzbieren Abhilfe zu schaffen.

WINDHAUSEN, Münster: Einfluß der Düngung auf die Qualität der Lebensmittel.

Gemeinschaftsversuche von *Schuphan*, *Dost* und *Catel* zeigten, daß die Art der Düngung von Einfluß auf die einzelnen Bestandteile ist. Bezüglich des Gehaltes an Reineiweiß sind die Ergebnisse unterschiedlich. Hinsichtlich des Gehaltes an Gesamtzucker ist die Stallmistdüngung der kombinierten Düngung überlegen. Überzeugend wirkte sich die kombinierte Düngung auf die Zunahme des Provitamin-A-Gehaltes bei Möhren und Tomaten aus. Beim Vitamin-C-Gehalt war durchweg die Stallmistdüngung überlegen, hinsichtlich des Kaligehaltes die kombinierte, ausgenommen bei Spinat. Auch der Phosphorsäure-Gehalt ist durch die Eigenart des Standortes und der Düngung bei Gemüsen mit unterschiedlichen Erfolgen beeinflussbar. Im allgem. wies der Kalkgehalt bei der kombinierten Düngung eine Steigerung auf. Diese Düngungsart zeigte sich vor allem auch bezüglich des Eisen- und Kupfergehaltes der Stallmistdüngung bei weitem überlegen. Der Flavon-, noch stärker der Xanthophyll-Gehalt wird bei alleiniger Stallmistdüngung herabgedrückt.

DECKENBROCK, Lüdinghausen: Kritisches zur Malz- und Stärkewertbestimmung.

Vergleichsversuche mit Gersten-, Roggen-, Hafer- und Pilsmalzen ergaben: Die verlässlichsste Methode zur Feststellung des diastatischen Vermögens eines Verzuckerungsmittels für Brennereizwecke ist ein Vergärungsversuch. Die Ausarbeitung weniger zeitraubender und dennoch verlässlicher Schnellmethoden wird sich voraussichtlich eher auf gährungsbiologischem als auf rein chemischem Gebiet zu vollziehen haben. Von den betrachteten rein chemischen Methoden ergab die von *Windisch-Kolbach* im Vergleich mit dem praxisnahen Modellversuch die widersinnigsten Ergebnisse, wobei auch die Änderung der Versuchsbedingungen keinen durchschlagenden Erfolg hatte. Weder die Jod-Stärkereaktion nach *Wohlgemuth-Michaelis* bzw. die von *Dreus*, *Lampe*, *Specht*, noch die Dextrinfällung kann als befriedigend verlässlich angesehen werden. Bei Stärkewertbestimmung von Rohstoffen für Brennereizwecke sollte man stets das Verzuckerungsmittel anwenden, das auch später in der Praxis benutzt wird.

Mu.

[VB 248]