

## Ueber das Gelbfärben der Speisefette.

Von Dr. O. Sachs.

Die Gelbfärbung eines Speisefettes, sei es nun ein Naturprodukt pflanzlicher oder tierischer Herkunft, oder ein Kunstprodukt, bietet für den Konsumenten, Juristen und Chemiker keinen Anlass, es sofort in die Klasse der unter das Margarinegesetz fallenden butterähnlichen Produkte einzureihen. Der minimale Farbstoffzusatz bei der hohen Färbekraft unserer organischen Farbstoffe stempelt das gefärbte Speisefett noch lange nicht zum butterähnlichen Produkte, das dem Margarinegesetz unterliegt.

Nur Kunstprodukte mit butterähnlichem Aussehen und butterähnlichen Eigenschaften (Naturbutter-Imitationen) sind es, die unter das Margarinegesetz fallen.

Bei diesen werden Fette und Oele, Salz, Milch und Farbstoff in der Fabrikation in der bestimmten Absicht verarbeitet, ein Produkt zu erzielen, dem butterähnliche Eigenschaften innewohnen. Auch ist die Wahl der Fette und Oele und das Mischungsverhältnis im Ansatz durchaus nicht willkürlich, vielmehr hat der Kunstspeisefett-Fabrikant den Zweck im Auge, ein der Naturbutter möglichst ähnliches Kunstprodukt zu erzielen.

Für diese Klasse von Fabrikaten hat man, um den Konsumenten zu schützen, den roten Streifen auf der Verpackung als äusseres Erkennungszeichen und den Sesamölzusatz als chemisches Erkennungsmittel eingeführt.

Gelbgefärbte Kokosnussbutter kann meiner Ueberzeugung nach, weil sie keine Naturbutter-imitation ist, nicht dem Margarinegesetz unterliegen. Wir haben es in der Kokosnussbutter mit einem Naturfett zu tun, dass sich durch seine spezifischen Eigenschaften selbst charakterisiert. Geruch- und Geschmacklosigkeit, Abwesenheit von Wasser sind selbst für den Laien Erkennungsmomente und für den Sachverständigen-Chemiker bieten die chemischen Konstanten des Fettes Faktoren, die keinen Zweifel über die Herkunft des Fettes aufkommen lassen. Die Gelbfärbung ändert diese Merkmale nicht und somit liegt kein Grund vor, die gefärbte Kokosnussbutter als butterähnliches Kunstprodukt zu erklären.

Was nun die gelbe, durch maschinelle Knetung schmierfähig gemachte Kokosnussbutter betrifft, so kann auch diese nicht unter das Margarinegesetz fallen, denn das Verarbeiten gelbgefärbter Kokosnussbutter in der Knetmaschine macht sie noch lange nicht zu einem der Naturbutter ähnlichen Kunstprodukt. Ist die Gelbfärbung und die Knetung der Kokosnussbutter deutlich deklariert, so weiss der Konsument genau, was er erhält, was aber beim Einkauf von Kunstprodukten, welche dem Margarinegesetz unterliegen, keineswegs immer der Fall ist.

## BERICHTE.

### Wissenschaftliches:

**Beiträge zur Kenntnis einiger ausländischer Fette und Oele.** Von August Schroeder.

Fett aus den Samen von *Lepidadenia Wightiana* Nees. Tangkalakfett. Der Baum selbst trägt verschiedene Namen. In älteren Werken wird er meist als *Litsaea sebifera* Bl., *Cylicodaphne sebifera* Bl., oder *Tetranthera calophylla* Miq. angeführt. Seine eigentliche Heimat ist Java, doch findet man ihn auch auf den benachbarten Inseln.

Zur Gewinnung des Fettes wurden die Samen fein zerstoßen und im Soxhletischen Extraktionsapparat mit Petroläther, der durch vorherige Destillation von seinen höher als 80° siedenden Bestandteilen befreit war, vollständig erschöpft. Das Fett wurde aus dieser Lösung durch Abdestillieren des Extraktionsmittels im Vakuum rein erhalten und zwar ergaben sich 51%. In geschmolzenem Zustande wurde das Fett durch einen Heisswassertrichter filtriert, und erschien so schwach gelblich gefärbt, erstarrte aber beim Erkalten bei ca. 27° zu einer spröden, fast weissen Masse, indem es in nadel-förmigen Büscheln ausschoss. Geruch und Geschmack sind nicht charakteristisch. Der Schmelzpunkt des Fettes

liegt bei 46,2°. Das spez. Gewicht wurde bei 41° zu 0,8734 bestimmt.

Die Löslichkeit des Fettes in den gewöhnlichen Fettlösungsmitteln ist eine ziemlich grosse. Bei 20° löst sich 1 g Fett in der gleichen Menge Chloroform, Schwefelkohlenstoff, Xylol und Aether. Von Benzol ist die anderthalbfache Menge nötig. An Aceton beansprucht das Fett die 10fache, an absolutem Alkohol die 15fache Menge seines Gewichtes. Bei niedriger Temperatur sinken die Löslichkeitsverhältnisse. So sind bei ca. 4° die 5fachen Mengen der angeführten Lösungsmittel notwendig, um 1 g Fett in Lösung zu bringen.

Die Zahlenwerte der Konstanten und Variablen sind die folgenden:

Ver-seifungs-zahl	Jodzahl	Reichert-Meißel'sche Zahl	Hehnerzahl	Säurezahl I	Säurezahl II	Glyzerin	Unver-seifbares
268,2	2,277	1,47	76,05	3,35	8,815	13,08%	1,44%