

INSTITUT DR. ROTHE

FÜR ANGEWANDTE- UND LEBENSMITTELCHEMIE

Dr. Ing. H. Rothe, Diplomchemiker und staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker

Vereidigter und bestellter Handels-Chemiker der Industrie und Handelskammer Essen

Als vereidigter Sachverständiger zur Durchführung der Lebensmittelkontrolle amtlich zugelassen

Bankverbindungen

Postscheck Essen Nr. 103186-487
Stadtparkasse Essen 215 079
BLZ 36050105

Gutachterbüro

Dr. Ing. H. Rothe
Hagelkreuz 26.
4300 Essen 1
Fernruf 0201/440458
geöffnet:
nur nach Vereinbarung

Institutsanschrift

Institut Dr. Rothe
Freudenbergstraße 41
4630 Bochum
Fernruf 0234/520248
Telex: 825793 inro d
Montag-Freitag 8.00—16.30 Uhr

Tagebuch-Nr.: 1116/86 Schw.

Firma 4630 BOCHUM, den 5.11.1986
F. Jungnickel GmbH u. Co. KG
Postfach 157
4040 Neuss/Rhein

Am 1.10.1986 erhielt ich von Ihnen mit Schreiben vom 25.9.1986 J1./Sch., folgende Probe zur Untersuchung:

Im Karton - 1 Muster Ihres vertriebenen Präparates "Drywite"/ohne deutsche Beschriftung/Potato Drywite Preparation/All Quality Products of Drywite LTD. P.O. Box No.1 The House of Lee.Park Lane,Cradley,Halesowen,West Midlands,England

Klebestreifen um Plastikflasche "Drywite" Potato Preparation/This Preservative Contains 65% (Sixty five per cent) Sulphur Dioxide
Beiliegende Gebrauchsanweisung - siehe Fotokopie

Untersuchungsauftrag: Lt. Anschreiben vom 25.9.86
SO₂-Gehalt in Kartoffeln und Karotten
1. vor dem Kochen in rohem Zustand
2. nach dem Kochen

Gehalt SO₂/kg Möhren (geraspelt)/Deutsche Speisemöhren Kl. II
nach 4 h

Einwirkzeit (kalt) und 1 h Abtropfzeit: 47 mg/kg

nach anschließendem Garvorgang
1/2 Std.kochen: nicht nachweisbar

Gehalt SO₂/kg Kartoffeln (in Stücken geschält)/holl.Bintje mehligkochend Kl.I
nach 4 h

Einwirkzeit (kalt) und 1 h Abtropfzeit: 49 mg/kg

nach anschließendem Garvorgang
1/2 Std.kochen: nicht nachweisbar

Feststellung:

Bei den hier durchgeführten Versuchen mit "Drywite-Präparat" nach vorgegebener Gebrauchsanweisung: 12g Drywite-Präparat/10 l Wasser, 4 Stunden Behandlungsdauer bei Raumtemperatur und anschließender 1-stündiger Abtropfzeit ergeben sich folgende SO₂-Gehalte:

- 1) geraspelte deutsche Speisemöhren Kl.II:
- 2) geschälte Kartoffeln, holländische Bintje, mehligkochend Kl. I:

Nach einem anschließenden Garvorgang von ca. 0,5 Stunden konnte kein SO₂ mehr nachgewiesen werden.

47 mg/kg
49 mg/kg
Hochachtungsvoll
Dr. Ing. H. Rothe
Öffentlich bestellter vereidigter Handelschemiker

