

# Stärkemehl-Industrie.

Von Dr. C. Scheibler,

Director des chemischen Laboratoriums des Vereins für die Rübenzucker-Industrie  
des deutschen Reiches.

---

Die technische Gewinnung des als Pflanzenbestandtheil allgemein verbreiteten Stärkemehls hat in dem letzten Decennium vielfache Verbesserungen erfahren und eine immer grössere Verbreitung gefunden. Auch sind unsere wissenschaftlichen Kenntnisse über die Natur dieses der Cellulose am nächsten stehenden Kohlehydrats von der Zusammensetzung  $C_6H_{10}O_5$  vielfach erweitert worden und sollen die hierher zählenden Untersuchungen und Forschungen zunächst Erwähnung finden, ehe die technischen Fortschritte in der Stärkefabrikation zur Besprechung gelangen.

Die neueste und eingehendste Erforschung der Natur der Stärkemehlkörner rührt von W. Nägeli<sup>1)</sup> her, und da derselbe bei seiner Arbeit nothwendig alle früheren zum Theil widerspruchsvollen Angaben Anderer zu prüfen hatte, so erscheint es bei der hohen Wichtigkeit gerade dieser interessanten Arbeit zweckmässig, hier die hauptsächlichsten Thatsachen und Schlüsse aus derselben allen anderweitigen Mittheilungen voranzusetzen.

Nägeli, von dem schon eine frühere Arbeit über diesen Gegenstand vorliegt<sup>2)</sup>, zeigte, dass die Stärke, wie wir sie in den Stärkekörnern haben, aus einer Reihe von Modificationen besteht, deren Verhalten er wie folgt schildert:

---

<sup>1)</sup> Walter Nägeli, Beiträge zur näheren Kenntniss der Stärkegruppe (Leipzig bei Engelmann). Auszüge: Ann. Chem. Pharm. CLXXIII, 218; Pol. Centralbl. 1874, 1297; Chem. Centralbl. 1874, 809. <sup>2)</sup> Sitzungsberichte der bayer. Akad. 1863, Heft 3; Chem. Centralbl. 1865, 494.