

1

Letzig, Erich

III 4° 8160 : Letzig, E[rich]: [Arbeiten].

1. Aufstellung der wissenschaftlichen Arbeiten von Erich Letzig, Dresden. Institut für Gartenbau Dresden-Pillnitz, Abt. Obst- und Gemüseverwertung.
2. Nachweis von Verdickungsmitteln in Milcherzeugnissen. [Fotokop.]
Aus: Letzig: Nachweis von Milchverdickungsmitteln, Bd 68, Sept. 1934, S. 301-306.
3. Über den Nachweis von Pektin in Milcherzeugnissen. [Fotokop.]
Aus: Letzig, Nachweis von Pektin in Milcherzeugnissen, Bd 72, Okt. 1936. S. 312-319.
4. Die Tylosen und ihr Nachweis. [Fotokop.]
5. Enzymatischer Nachweis von Binde- und Verdickungsmitteln. [Fotokop.]
Aus: Untersuchung der Lebensmittel, Bd 84, H. 4, S. 289-301.

III/74 2816/57 1,00

IQ 002 7

6. Beitrag zur Frage der Verdaulichkeit und Unschädlichkeit wasserlöslicher Cellulosederivate. [Fotokop.]
Aus: Untersuchung der Lebensmittel, Bd 85, H. 5, S. 401-413, 1943.
7. Beiträge zur Frage: Obstsaft naturtrüb oder blank.
Aus: Zeitschrift f. Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung, Bd 88, H. 1, S. 39-43.
8. Über ein wasserlösliches hochmolekulares Kohlehydrat in Sauerkrautlake.
Aus: Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung, Bd 88, H. 4, S. 367-372.
9. Die Uronsäurebestimmung, eine vernachlässigte Methode in der Lebensmittelchemie.
Aus: Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung, Bd 91, H. 5, S. 325-338.
10. Beitrag zur Frage der diätetischen Wirkung von Hafererzeugnissen.
Aus: Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung, Bd 92, H. 3, 1951, S. 170-178.
11. Beitrag zum Nachweis und zur Unterscheidung von Natriumamylopektin glykolat und Natriumcelluloseglykolat und zur Frage der Unschädlichkeit dieser Verbindungen.
Aus: Zeitschrift f. Lebensmittel-Untersuchung u. -Forschung, Bd 94, H. 4, S. 227 - 234.