Coloration des fromages hollandais

Autor(en): **Balavoine, P.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **26 (1935)**

Heft 1

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-984100

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

koeffizient bei 4200 Å war übrigens schon bei den Versuchen zum spektrophotometrischen Nachweis des Diacetyls[12]) kleiner als bei den Aufnahmen von *G. C. Lardy*[13]). Das Verschwinden der Bande bei 4200 Å ist nur durch chemische Umsetzungen zu erklären. Die Versuche nach dieser Richtung werden ebenfalls fortgesetzt.

Zusammenfassung.

1. Es wurden mit einer neuen, verfeinerten Methode Diacetylbestimmungen in der Butter ausgeführt und mit den erhaltenen Resultaten frühere Angaben von *H. Mohler* und *E. Helberg* bestätigt.

2. Die von *C. van Niel, A. Kluyver* und *H. Derx* angegebenen Normalwerte für aromatische Butter von 0,0002—0,0004% Diacetyl wurden ebenfalls bestätigt.

3. In Uebereinstimmung mit den Butterbefunden konnte in aromareichem Rahm stets Diacetyl nachgewiesen werden und zwar in einer etwa 3-fach grössern Menge als in der Butter.

4. Die entsprechende Buttermilch enthielt ebenfalls beträchtliche Diacetylmengen.

5. Die Milch erwies sich (offenbar wegen der zu starken Verdünnung) als diacetylfrei.

6. Es konnten wiederholt andere Butteraromastoffe (nicht diacetylhaltig) beobachtet werden.

7. Es konnte in einer Diacetyl-Hexanlösung beim Altern das Verschwinden der im sichtbaren Gebiet des Spektrums liegenden Absorptionsbande festgestellt werden.

Coloration des fromages hollandais.

Par Dr P. BALAVOINE, Chimiste-adjoint du Chimiste cantonal, Genève.

Les anciens ouvrages indiquent que les fromages hollandais (Edam) destinés à l'exportation sont enduits d'huile contenant une matière colorante telle que le rocou, le tournesol, le rouge de Berlin, le safran, le colcothar ou encore le carmin ammoniacal. Ces indications sont reproduites par les ouvrages récents; on y trouve aussi mentionné le rouge d'aniline (?). A noter que le rouge de Berlin est le même produit que le colcothar, connu aussi sous le nom de rouge anglais. Notre manuel suisse, lui-aussi, mentionne quelques-uns de ces colorants, ainsi que «certaines couleurs d'aniline». Mais il ne précise pas s'il s'agit de la pâte du fromage même, ou de l'enduit extérieur.

Ces renseignements me paraissant incertains et, selon quelques essais préliminaires, inexacts, il n'a semblé intéressant de vérifier ces

[12]) l. c.
[13]) C. r., **176**, 1548 (1923).

indications, d'autant plus qu'on trouve, ici et là, certaines affirmation laissant supposer qu'on emploie des matières colorantes plus ou moins nocives.

La première conclusion qui s'impose est qu'il faut distinguer entre le colorant incorporé dans la pâte et celui contenu dans l'enduit extérieur. Dans la pâte, pour la coloration de laquelle la littérature indique plus particulièrement le rocou ou le safran, j'ai trouvé, dans la plupart des cas, une matière colorante présentant les caractères du type diméthylanilinazobenzoène (no. 7 de la liste suisse). Dans l'enduit extérieur j'ai trouvé un colorant présentant les caractères du rouge Bordeaux et quelque fois ceux de la fuchsine, mais pas les colorants minéraux ou organiques naturels cités par la littérature. Une indication récente[1]) parle du Sudan IV, soit la combinaison de l'orthoamidoazotoluol avec le β. naphthol. Comme ce colorant n'est pas explicitement contenu dans notre liste suisse, on pourrait se demander alors s'il serait tolérable dans l'enduit extérieur.

Pour la recherche du colorant de la pâte j'ai adopté la technique suivante: extraire le fromage râpé avec de l'alcool bouillant; filtrer après refroidissement. Evaporer l'alcool; reprendre par l'éther de pétrole qui dissout la graisse; traiter le résidu par l'alcool méthylique chaud. Refroidir dans la glace; filtrer; évaporer la solution alcoolique: Si le résidu est encore impur, répéter ce dernier traitement 1 ou 2 fois; la matière colorante est alors assez purifiée pour qu'on puisse l'identifier avec des réactions caractéristiques ou même procéder à une teinture sur fibre de laine ou de coton.

Mitteilungen aus der Laboratoriumspraxis.

(Aus den Jahresberichten einiger amtlicher Untersuchungsanstalten im Jahre 1934.)

Basel *(Vorstand: Dr. R. Viollier).*

1. Milchprodukte.

Verschiedene Proben von auswärtigem Rahm wiesen einen Fettgehalt von nur 31% auf. Da die Abnehmer dieses Rahms, der speziell an Konditoreien geliefert wurde, seine guten Eigenschaften hinsichtlich Konsistenz und Haltbarkeit rühmten, kam der Verdacht auf, es könnte sich um mit einem Verdickungsmittel versetzten Rahm handeln. Die Prüfung auf die verschiedenen, möglichen Zusätze ergab in zwei Fällen die Gegenwart von Zukkerkalk (Nachweis nach Baier und Neumann, Z.U.N.G., 1908, **16**, 53). Eine daraufhin angeordnete Haussuchung führte zur Entdeckung eines Lagers von 200 kg des verbotenen Mittels.

Dieses bestand aus 28,5% Rohrzucker, 3,6% Kalk (CaO) und 67,9% Wasser, war also ein typischer Zuckerkalk. Die Flüssigkeit reagierte stark

[1]) Ann. des Falsifications, 1935, 38.