Recherche de la farine de riz dans le poivre moulu

Autor(en): **Deshusses, Jean**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **30 (1939)**

Heft 1-2

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-982502

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

MITTEILUNGEN
AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE
VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN
TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE
PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE A BERNE

ABONNEMENT:
Schweiz Fr. 10.—; für Mitglieder des Schweiz. Vereins analytischer Chemiker Fr. 5.— per Jahrgang
Suisse fr. 10.—; pour les membres de la Société suisse des Chimistes analystes fr. 5.— par année
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XXX 1939 HEFT 1/2

Recherche de la farine de riz dans le poivre moulu

par Dr. JEAN DESHUSSES, chimiste au Laboratoire cantonal de Genève.

L'identification de la farine de riz ajoutée à du poivre moulu présente des difficultés d'autant plus grandes que la proportion de farine est plus faible.

Wagenaar a exposé, dans un travail cité plus bas, les raisons de ces difficultés. L'examen microscopique de la poudre permet à une personne experte de différencier aisément les grains d'amidon de riz de ceux du poivre. L'analyse microscopique est du reste la seule méthode décrite dans les traités de microscopie des denrées alimentaires et dans les travaux de *Collin*[1]).

Pourtant, il est désirable qu'une méthode rapide de recherche, basée sur l'emploi d'un réactif colorant différemment les éléments du poivre de ceux du riz, vienne faciliter l'examen des échantillons de poivre moulu.

Une méthode colorimétrique a été utilisée autrefois par Bondil, Garola et Braun et par d'autres auteurs, pour déceler rapidement la présence du grignon d'olive dans le poivre moulu. Le réactif utilisé était une solution de chlorhydrate de paraphénylènediamine qui teint le grignon d'olive en rouge.

Wagenaar[2]) a proposé un réactif à base de fuchsine pour colorer l'amidon de riz. Ce réactif ne lui ayant pas donné toute satisfaction, Wagenaar a publié la formule de préparation d'un second réactif composé de carmin, d'ammoniaque et de glycérine. Ce réactif colore fortement la farine de riz, tandis que le poivre reste incolore.

---

[1]) *Collin*, Ann. Fals. 1909, p. 435: Recherche de la farine de riz dans le poivre; Ann. Fals. 1910, p. 272: Du poivre et de ses falsifications.

[2]) *Wagenaar*, Z. U. L. **54**, p. 357 (1927): Nachweis und Bestimmung von Reismehl in anderen Mehlen und Gewürzen; Z. U. L. **56**, p. 205 (1928): Ueber den Reismehlnachweis in Pfefferpulver.

Ayant eu l'occasion de rechercher la farine de riz dans un mélange d'épices, j'ai utilisé un réactif qui mérite d'être beaucoup plus connu qu'il ne l'est.

Il s'agit du réactif suivant:

acide sulfurique concentré	5 cm^3
glycérine	5 cm^3

dont la formule est due à Unger. Il s'en est servi pour différencier la maniguette du poivre.

Ce réactif colore les éléments du poivre en jaune, l'amidon de riz reste blanc.

On porte une goutte du réactif sur la poudre, on recouvre la préparation d'une lamelle et on l'examine au microscope.

La poudre de poivre traitée par l'éther ou l'alcool ne donne plus de coloration avec le réactif. Cela permet donc de voir rapidement si l'épice contient du poivre épuisé.

Coloration anormale d'un beurre causée par une variété de B. janthinus

par J. DESHUSSES et E. NOVEL.

L'industrie laitière attache une telle importance à la préparation d'un beurre exempt de défauts qu'elle a grandement encouragé, ces dernières années, l'étude des anomalies des beurres.

Il en est résulté la publication d'un très grand nombre de mémoires qui ont apporté un réel progrès à la connaissance des causes qui provoquent ces anomalies.

Nous avons été frappés, en examinant ces mémoires, de la rareté des cas signalés de beurres présentant une coloration anormale déterminée par des colonies microbiennes pigmentées.

Nous pensons qu'il n'est pas dénué d'intérêt de publier les conclusions d'une étude que nous venons de faire sur un beurre dont la coloration violette est due à une variété de B. janthinus.

Les renseignements que l'on peut puiser dans les traités[1]), du moins dans ceux que nous avons consultés, sur de semblables cas sont des plus succincts. Ils se bornent à énumérer les différentes colorations anormales que l'on a signalées sur les beurres: rouge (coloration due au B. butyri rubri[2]), noire (Cladosporium), jaune verdâtre (B. fluorescens), brunâtre et bleu-noir (moisissures). Selon *Weigmann*[3]), une coloration bleue n'a pas encore été observée (1911).

---

[1]) *Sommerfeld*, Handbuch der Milchkunde, Wiesbaden 1909, p. 642; *Fuhrmann*, Vorlesungen über technische Mykologie, Jena 1913, p. 212; *Fleischmann*, Lehrbuch der Milchwirtschaft, Berlin 1932, p. 627.

[2]) *Stadlinger* et *Poda*, Milchw. Zentralbl. 1906, p. 97.

[3]) *Weigmann*, Mykologie der Milch, Leipzig 1911, p. 77.