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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 37 (1946)

Heft: 1-2

Artikel: Résultats d'analyse de jus de raisins frais du commerce

Autor: Torricelli, Alfred

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-983470

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Résultats d'analyse de jus de raisins frais du commerce

Par *Alfred Torricelli*
(Laboratoire du Service fédéral de l'Hygiène publique, Berne)

Cette statistique a été établie en prélevant *18* échantillons de jus de raisins mis dans le commerce. A l'exception d'un seul, tous ces jus de raisins sont déclarés comme *jus de raisins frais*. Celui qui fait exception est déclaré comme *jus de raisins provenant de concentré dilué*.

Pour ce qui concerne les *jus de raisins frais*, les résultats analytiques n'apportent rien de nouveau car ils se situent tous dans les limites connues pour les moûts du pays. Quoique certains de ces jus soient relativement pauvres en sucre, ils correspondent toutefois encore aux statistiques établies en son temps.

Les résultats analytiques sont exprimés selon les prescriptions du Manuel suisse des denrées alimentaires. La luminescence a été déterminée d'après *Werder* et *Zäch* (Trav. *19*, pages 60 et 147, 1928). A ce propos se référer aussi à une communication parue dans cette revue (Trav. *36*, p. 46, 1943).

Le seul *jus de raisins provenant de concentré dilué* présente une anomalie caractéristique: l'acide tartrique total ne s'y rencontre qu'à un taux de 0,7 g/litre alors que l'acidité fixe reste celle d'un moût normal. Ce phénomène frappant est une des caractéristiques des jus de raisins préparés par dilution appropriée de concentrés. A ce sujet je renvoie à ma communication de 1945 sur l'analyse des concentrés de moûts, non encore parue dans cette revue, où le camouflage partiel ou total de cet acide est spécialement commenté.

La luminescence de ce jus de raisin n'est pas très forte, contrairement aux prévisions. Il est vrai que parmi les concentrés de moûts il faut s'attendre à en rencontrer aussi un petit nombre ayant une luminescence guère plus marquée que celle des jus de raisins frais.

Résumé

Il est présenté une statistique de résultats analytiques de jus de raisins frais du commerce. Ces résultats sont comparés avec ceux d'un jus de raisin du commerce préparé par dilution appropriée d'un concentré de moût.

Zusammenfassung

Es wird eine statistische Zusammenstellung analytischer Zahlen frischer im Handel befindlicher Traubensäfte mitgeteilt. Diese Zahlen werden mit denjenigen eines gleichfalls im Handel erhältlichen, durch Verdünnen von Traubensaftkonzentrat hergesteilten Traubensaftes verglichen.

Nr.	Désignation et provenance	Garactères organoleptiques (couleur et saveur)	Poids spécifique à 15°	Alcool vol. %	Extrait total g/l
1	no 629 Suisse orientale PD + cépage europ.	jaune doré, saveur normale	1,0509	0,13	132,4
2	no 620 Suisse orientale cépage europ.	jaune paille, saveur normale de muscat	1,0479	0,27	125,1
3	no 622 Suisse romande cépage europ.	jaune paille, saveur normale	1,0670	0,20	174,8
4	no 623 Suisse romande PD + cépage europ.	jaune paille, saveur normale	1,0588	0,13	153,1
5	no 624 Suisse romande cépage europ.	jaune doré, légèrement trouble, sav. normale	1,0588	0,40	154,1
6	no 625 Suisse romande cépage europ.	jaune paille, saveur normale	1,0656	0,27	171,4
7	no 633 Tessin PD + cépage europ.	jaune paille, saveur normale	1,0557	0,53	146,6
	maximum		1,0670	0,53	174,8
	minimum		1,0509	0,13	125,1
	moyenne		1,0579	0,26	151,1
	no 636 Jus de raisin provenant de concentré dilué	orange-brun, saveur de concentré dilué	1,0639	0,07	159,3

raisins blancs du commerce

Sucres réducteurs g/l	Extrait sans sucres g/l	Acidité totale titrable g/l	Acidité volatile g/l	Acidité fixe g/l	Acide tartrique total g/l	Cendres g/l	Alcalinité des cendres cm³ Na OH n/l	Chiffre d'alcalinité des cendres	P_2O_5 g/l	Luminescence (type)
111,5	20,9	6,15	0,13	6,0	4,8	2,47	35,0	14,2	0,17	0
107,1	18,0	6,9	0,24	6,6	3,1	2,70	23,0	8,5	0,19	<0
152,7	22,1	6,3	0,11	6,2	3,6	2,80	25,0	8,9	0,29	I
130,3	22,8	6,6	0,16	6,4	2,8	1,97	22,0	11,2	0,19	0—I
129,4	24,7	8,3	0,15	8,1	4,8	2,92	36,0	12,4	0,21	I—II
149,8	21,6	6,6	0,12	6,4	4,3	2,02	24,0	11,9	0,12	0
114,3	32,3	13,7	0,16	13,5	5,4	3,07	32,0	10,4	0,15	<0
152,7	32,3	13,7	0,24	13,5	5,4	3,07	36,0	14,2	0,29	—
107,1	18,0	6,2	0,11	6,0	2,8	1,97	22,0	8,5	0,12	—
127,9	23,2	7,8	0,15	7,6	4,1	2,56	28,1	11,1	0,16	—
140,5	18,8	7,0	0,14	**6,8**	**0,7**	2,02	24,0	11,9	0,16	II

Nr.	Désignation et provenance	Caractères organoleptiques (couleur et saveur)	Poids spécifique à 15°	Alcool vol. %	Extrait total g/l
1	no 621 Suisse romande PD + cépage europ.	jaune orange, saveur de concentré dilué	1,0529	0,33	138,4
2	no 626 Tessin PD + cépage europ.	rouge clair, saveur normale	1,0597	0,33	156,2
3	no 627 Suisse orientale sans indication de cép.	rouge foncé, saveur normale	1,0626	0,20	163,2
4	no 628 Tessin PD + cépage europ.	rouge, saveur normale	1,0605	0,53	159,0
5	no 629 Diverses régions du pays PD + cépage europ.	rouge claire, saveur normale	1,0510	0,17	132,8
6	no 630 Suisse romande PD + cépage europ.	rouge clair, saveur normale	1,0612	0,20	159,6
7	no 631 Suisse orientale PD	rouge foncé, saveur normale	1,0700	0,20	182,6
8	no 632 Suisse orientale PD	rouge clair, saveur normale	1,0640	0,33	167,4
9	no 634 Tessin cépage europ.	rouge, saveur normale	1,0704	0,47	184,7
10	no 635 Tessin PD	rose, saveur normale	1,0464	**2,65**	130,3
	maximum		1,0704	(2,65)	184,7
	minimum		1,0464	0,17	130,3
	moyenne		1,0599	(0,54)	157,4

raisins rouges du commerce

Sucres réducteurs g/l	Extrait sans sucres g/l	Acidité totale titrable g/l	Acidité volatile g/l	Acidité fixe g/l	Acide tartrique total g/l	Cendres g/l	Alcalinité des cendres cm³ Na OH n/l	Chiffre d'alcalinité des cendres	P_2O_5 g/l	Luminescence (type)
109,6	28,8	10,7	0,12	10,6	6,3	2,15	27,6	12,8	0,18	0—I
126,2	30,0	11,0	0,16	10,8	6,3	2,67	30,5	11,4	0,22	I—II
133,5	29,7	13,7	0,17	13,5	7,2	2,54	22,5	8,9	0,28	I
133,3	25,7	7,1	0,12	6,9	3,4	2,44	29,0	11,4	0,16	<0
111,4	21,4	7,7	0,11	7,6	2,5	2,60	29,0	11,2	0,17	I—II
128,1	31,5	9,3	0,14	9,1	3,2	2,52	28,0	11,1	0,20	I
154,1	28,5	10,2	0,11	10,1	5,6	2,79	33,0	11,8	0,17	I—II
139,4	28,0	10,9	0,12	10,7	5,4	3,10	36,5	11,7	0,23	0
157,5	27,2	9,9	0,12	9,7	3,6	3,19	30,0	9,4	0,27	<0
105,1	25,2	6,7	0,11	6,6	3,8	2,19	29,5	13,5	0,12	0
157,5	31,5	13,7	0,17	13,5	7,2	3,19	36,5	13,5	0,28	—
105,1	21,4	6,7	0,11	6,6	2,5	2,15	22,5	8,9	0,12	—
129,8	27,2	9,7	0,13	9,6	4,7	2,62	29,6	11,3	0,20	—