

Sur le dosage de l'amidon dans le chocolat

Autor(en): **Billeter, O.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin de la Société des Sciences Naturelles de Neuchâtel**

Band (Jahr): **17 (1888-1889)**

PDF erstellt am: **14.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-88269>

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.

SUR LE DOSAGE DE L'AMIDON

DANS LE CHOCOLAT

PAR M. O. BILLETER, PROFESSEUR

Le dosage de l'amidon dans le chocolat a de l'importance lorsqu'il s'agit d'évaluer la proportion d'amidon étranger qui peut avoir été ajoutée aux ingrédients naturels du chocolat, cacao et sucre.

Le cacao naturel renferme déjà une certaine quantité d'amidon. Si cette dernière était sensiblement constante, il serait possible de déduire la proportion d'amidon étranger introduite dans un chocolat, en défalquant de sa richesse totale en matière amylacée la fraction qui provient du cacao. Mais, abstraction faite de ce que déjà la dose de cacao pur qui est entrée dans la fabrication du chocolat ne peut être évaluée qu'approximativement, la richesse du cacao en amidon varie entre des limites très étendues, de sorte que l'erreur moyenne pourrait, dans le procédé indiqué, dépasser facilement la quantité à évaluer.

Le seul procédé que nous pouvons dès lors recommander consiste à compter, avec un grossissement d'environ 100 diamètres, le nombre des globules d'amidon étranger qui se trouvent dans une goutte d'une émulsion faite avec le chocolat préalablement dégraissé et un poids connu d'eau, ou mieux de glycérine, et de comparer ce nombre avec ceux qu'on

aura trouvés en opérant de la même manière sur des mélanges de chocolat pur avec des proportions connues de la même espèce d'amidon.

Les grains des diverses espèces d'amidon qui peuvent être employées pour ces mélanges se distinguent toujours facilement des grains d'amidon extrêmement petits du cacao. Mais il faut, en outre, avoir reconnu sûrement l'espèce d'amidon dont le fabricant se sera servi si l'on veut arriver à des résultats approximativement exacts.

Des porte-objets divisés en petits carrés faciliteront l'opération. Aussi fera-t-on bien de colorer en bleu l'amidon au moyen de la teinture d'iode.

La précision de la méthode n'est pas très grande, vu les petites quantités sur lesquelles on peut opérer à la fois, mais en prenant la moyenne de plusieurs opérations, on arrive cependant à des résultats parfaitement satisfaisants.

