

# **Conférence internationale d'étude des moyens propres à unifier les méthodes d'analyse des matières alimentaires en vue de la répression des fraudes, qui s'ouvrira à Paris le 27 juin 1910**

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **1 (1910)**

Heft 3

PDF erstellt am: **30.06.2024**

## **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.library.ethz.ch)

- a) mehr als 450 mg. ätherische Oele (Essenzen) pro Liter enthalten oder  
 b) bei einem Alkoholgehalt unter 45 Grad mehr als 10 mg. aethersche Oele pro Alkoholgrad aufweisen.»

Schluss der Sitzung um 11 Uhr abends.

Der Protokollführer: Alfred Bertschinger.

## Conférence internationale

d'étude des moyens propres à unifier les méthodes d'analyse des matières alimentaires en vue de la répression des fraudes, qui s'ouvrira à Paris le 27 juin 1910.

### PROGRAMME

#### I

##### **Unification de la présentation des résultats d'analyse.**

1. Etablissement d'un système uniforme d'unités pour exprimer :
  - a) les températures et les pressions (températures de fusion, de solidification, d'ébullition ; points critique, cryoscopique, etc.)
  - b) le poids, la densité, le volume, le titre alcoométrique ;
  - c) l'indice de réfraction, le pouvoir rotatoire ;
  - d) l'acidité et l'alcalinité des solides et des liquides ;
  - e) la quantité de sucres réducteurs ;
  - f) la quantité d'éthers, d'aldéhydes, d'alcools supérieurs, etc.
  - g) l'indice d'iode, de brôme, etc. ;
  - h) le volume ou le poids de substance auquel doivent être rapportés les résultats de l'analyse.
2. Dans le cas où la Conférence reconnaîtrait l'impossibilité d'adopter un système uniforme, elle établirait un tableau de correspondance entre les unités actuellement employées par les laboratoires des divers pays.

#### II

##### **Unification des méthodes d'analyse.**

Un accord s'étant établi sur la façon dont les résultats d'analyse doivent être exprimés, quelle qu'ait été la méthode employée, la Conférence établira un programme d'étude comparative des diverses méthodes analytiques, en vue de permettre, ultérieurement, une entente internationale pour l'adoption :

soit d'une méthode unique pour l'analyse de chaque produit,  
 soit de plusieurs méthodes ;

une table de correspondance des résultats serait alors établie entre ces méthodes, pour passer de l'une à l'autre.