

Les déchets de café

Autor(en): **Vautier, E. / Schaffer, F.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **12 (1921)**

Heft 1

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-984233>

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.

chiffre réfractométrique reste plus constant que celui du sérum chlorocalcique, fait sur lequel Utz¹⁾ a déjà attiré l'attention.

La préparation du sérum de lait maternel et de lait de chèvre est très aisée, alors que la préparation du sérum chlorocalcique des mêmes laits est beaucoup plus difficile.

On aurait pu souhaiter que les auteurs de la méthode aient proposé directement 0,4 au lieu de 0,3 cm³ de réactif mercurique, ce qui aurait évité les petits inconvénients que j'ai cités à propos des laits de vaches malades ou à extrait dégraissé élevé.

La méthode n'aurait rien perdu en sensibilité, mais il est juste de dire que les cas que j'ai signalés sont excessivement rares dans le contrôle journalier et que, de ce fait, le prix de revient de la méthode s'élèverait considérablement, sans autre avantage qu'un avantage théorique.

La méthode Ambühl rend et rendra encore de précieux services, et il est à souhaiter que son emploi se généralise dans les laboratoires de contrôle des denrées alimentaires, mais je ne pense pas qu'elle soit appelée à remplacer la méthode Ackermann.

Les déchets de café.

Par E. VAUTIER.

(Travail exécuté au laboratoire du Service fédéral de l'Hygiène publique,
Chef: F. Schaffer.)

Nous avons eu l'occasion d'examiner quelques échantillons de café, désignés en allemand sous le nom de « Kaffee mit Einlage » autrement dit de café contenant une assez forte proportion de déchets divers.

Ces déchets sont en général formés soit de grains défectueux, brisés, mal murs ou mal développés voire même gâtés, ou de substances étrangères, coquilles de café ou déchets divers d'origine végétale ou minérale.

Tous les « déchets » qui ne proviennent pas du café lui-même doivent donc être considérés comme ayant été ajoutés dans un but de fraude; cela est certain pour autant qu'il ne s'agit pas seulement de quantités vraiment négligeables et qui ont pu être introduites dans le café, sans que leur adjonction ait été voulue, telles des fibres de sac par exemple.

Ces déchets, ou mieux dit ces substances étrangères, sont relativement faciles à mettre en évidence; on parviendra sans difficulté à en déterminer la teneur approximative dans un échantillon. Par contre, il est beaucoup plus mal aisé de trancher avec certitude, si tel grain de café (il s'agit ici uniquement de grains de café vert) est de qualité encore utilisable ou doit être rejeté comme franchement gâté.

¹⁾ Milchwirt. Zentralblatt 1920 - 142.

Sans aucun doute, les grains mal murs ou mal formés ne pourront pas être taxés de café de première qualité, mais là n'est pas la question, il s'agit de savoir si de tels grains doivent être considérés comme faisant partie des substances non licites ou s'il y a lieu d'estimer que de tels grains peuvent faire naturellement partie du café.

Sous ce titre de « Les déchets de café » le « Journal Suisse de Pharmacie »¹⁾ a publié un travail dans lequel nous trouvons la phrase suivante: « Il n'est pas si facile qu'on pourrait le croire de déterminer d'une manière exacte ce que l'on peut entendre par déchets . . . » et l'auteur ajoute un peu plus loin qu'il ne faut pas perdre de vue que si d'une part les brisures de café absolument sain permettent de vendre un café de bonne qualité à prix modique, d'autre part les grains mal formés ou gâtés donneront plus facilement lieu à des brisures et qu'enfin il n'est plus possible de reconnaître les « grains noirs » dans un café grillé.

Nous avons pensé qu'il pouvait être intéressant de rechercher si l'analyse chimique pouvait peut-être donner quelques renseignements sur la teneur en « déchets » de café ou si ceux-ci ne se distinguaient pas sensiblement des autres constituants normaux du café.

Dans un vieil échantillon ayant une teneur de plus de 50 % en déchets ou mieux en grains mal murs, mal développés ou gâtés, nous avons procédé à diverses déterminations et avons trouvé:

Café vert en grains No. 1.

	A. Grains normaux ou peu gâtés	B. Déchets ou surtout grains noirs et gâtés
Substances minérales	4,83 %	5,06 %
» solubles dans l'éther	13,8 %	13,8 %
Caféine libre (donc sans traitement par NH ₃)	0,61 %	0,44 %

Les deux portions de ce café ont été ensuite soumises séparément au rôtissage; tandis que la première partie A a été plus fortement grillée, la seconde B l'a été légèrement moins que normalement. Dans ces deux portions nous avons alors dosé l'extrait aqueux et trouvé:

23,6 % 19,8 %

Café vert en grain No. 2; après rôtissage des deux parties séparées.

(Ici c'est la première partie A qui a été la moins grillée et la deuxième B sensiblement plus.)

	A. Grains normaux ou presque	B. Déchets (grains noirs)
Substances minérales	5,08 %	0,64 %
Caféine (totale)	0,87 %	0,63 %
Extrait aqueux	22,7 %	24,7 %

Dans un petit échantillon trié, formé uniquement de déchets et contenant surtout des coques de café et des grains noirs et gâtés (lequel nous a

¹⁾ N° 24, 10 juin 1920, p. 305.

été remis aimablement par le Laboratoire cantonal de Berne), nous avons trouvé, après rôtissage et *élimination* d'environ 2 % constitué par de petites pierres :

Substances minérales	7,84 %
Caféine totale . . .	1,44 %

D'après les quelques chiffres ci-dessus il semblerait que l'analyse chimique ne doive être que d'une utilité bien restreinte pour reconnaître la présence de déchets de café; il semble que les grains gâtés contiendraient peut-être plus de substances minérales ce qui serait facilement explicable par suite de perte de substances organiques. La teneur élevée en caféine de l'échantillon formé en grande partie de coques de café prouverait que cette détermination ne donnerait pas un indice quelconque permettant de conclure à la présence de déchets. On remarquera enfin que le degré de grillage semble influencer fortement sur la teneur en « extrait aqueux ».

Nous résumerons en disant que nous ne pensons pas qu'il soit possible de retrouver chimiquement dans un café grillé quelle peut bien être la teneur même approximative en « déchets » de café, ni même en se basant uniquement sur l'analyse chimique ordinaire de déterminer la teneur en coques et autres débris.

L'examen organoleptique sera toujours un aide indispensable pour l'appréciation du café en grains grillé ou non. Pour les cafés verts le triage des grains *franchement gâtés* et des fragments de substances étrangères, réuni à l'examen organoleptique, permettra un contrôle plus efficace même que l'examen chimique.

Zur Chlorbestimmung in Milch ohne Veraschung.

(Mitteilung aus dem kant. Laboratorium in Aarau, Vorstand: Dr. J. Werder.)

In seiner interessanten Arbeit « Zum Nachweis der durch Sekretionsstörungen veränderten Milch »¹⁾ macht Dr. G. Köstler auf die Bedeutung des Verhältnisses von Chlor zu Milchzucker (Chlorzuckerzahl) aufmerksam, die von 0,4 bis 15 gefunden wurde, wobei mit 15 eine Milch gekennzeichnet ist, die bei immer noch milchähnlichem Charakter die Folgeerscheinungen einer ausgesprochen pathologischen Milchsekretion aufwies. Bei der grossen Wichtigkeit, die der hygienischen Milchkontrolle für die Zukunft beizumessen ist, wird gerade die Bestimmung des Gehaltes der Milch an Chlor und an Milchzucker eine in den Nahrungsmittellaboratorien häufig wiederkehrende Operation bilden. Während für die Bestimmung des Milchzuckers eine Vereinfachung der bisher gebräuchlichen Methoden kaum möglich und auch nicht notwendig sein wird, ist die Bestimmung des Chlors durch Ver-

¹⁾ Diese Mitteilungen 1920, Heft 4, 155 ff.