

Aus den Verhandlungen des V. Kongresses der Union internationale de la chimie vom 26. Juni bis 1. Juli 1924 in Kopenhagen

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **15 (1924)**

Heft 5

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-984392>

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.

en contact avec le bois la paraphénylènediamine le colore en rouge au bout d'une semaine. A ce propos, il conviendra de faire un essai à blanc sur l'ammoniaque et l'éther utilisés. Ces deux réactifs, s'ils ont été en contact un peu longtemps avec des bouchons de liège, par exemple, donnent une légère coloration rougeâtre.

Le cidre concentré par la chaleur ne donne pas une réaction plus forte; elle est, au contraire, plus brunâtre; la substance caractéristique paraît être en partie détruite, du fait de la concentration par la chaleur.

Aus den Verhandlungen des V. Kongresses der Union internationale de la Chimie

vom 26. Juni bis 1. Juli 1924 in Kopenhagen.

Wie dem mit anerkennenswerter Promptheit erschienenen Berichte des Generalsekretariates zu entnehmen ist, nahmen an diesem Kongresse Vertreter von 18 europäischen und aussereuropäischen Staaten, worunter die Schweiz mit 3 Delegierten (Pictet, Fichter und Dutoit), teil. Besonders Interesse müssen unserseits die Verhandlungen der Kommission für die Konservierung der Nahrungsmittel begegnen, der seitens ihres Mitgliedes Werder die von einer Expertenkommission des eidg. Gesundheitsamtes gefassten Beschlüsse als Anträge für eine internationale Regelung der Verwendung von Konservierungsmitteln vorgelegt worden sind. Leider war es nicht möglich, diese Anträge mündlich zu vertreten.

Die von der internationalen Konferenz gefassten Beschlüsse lauten:

1. L'addition des antiseptiques aux matières alimentaires est une pratique à laquelle on ne doit avoir recours que dans des cas restreints et définis.
2. Il y a intérêt à ce que le nombre des antiseptiques permis soit très limité. On peut, en effet, couvrir tous les besoins avec les corps suivants:

Acide benzoïque et ses sels, acide borique et ses sels, anhydride sulfureux et sels dérivés.

3. Comme principe général la présence des antiseptiques dans les matières alimentaires doit être déclarée ainsi que la dose %.
4. Il est nécessaire d'étudier et de fixer les doses limites des antiseptiques licites et leur effet sur les aliments et sur leurs propriétés, spécialement au point de vue de leur action sur les vitamines.

Diese Beschlüsse decken sich also nicht ganz mit den seitens der Schweiz vorgelegten Anträgen. Man wird mit Bedauern feststellen, dass

die Borsäure, bzw. ihre Salze, weiter in der Liste der zulässigen Konservierungsmittel figurieren sollen. Auch in der Deklarationsfrage hat die Schweiz einen abweichenden Standpunkt eingenommen, indem sie für den Fall, als der Zusatz von Konservierungsmitteln überhaupt auf das Allernotwendigste und Unerlässliche beschränkt bliebe, auf eine Deklaration dieser Zusätze glaubte verzichten zu können. Möglicherweise lässt aber die Fassung, die oben unter Ziffer 3 wiedergegeben ist, doch Ausnahmen zu.

Im übrigen aber wird man sich den Beschlüssen der Konferenz wohl anschliessen können und namentlich das Postulat begrüßen, die Frage der Konservierungsmittel auch vom Standpunkt der Vitaminfrage aus zu betrachten.

W.

Recherche et dosage micro-chimique des éléments de germes et de coques dans les cacao.

Par CH. ARRAGON, Chimiste cantonal, Lausanne.

Les divergences d'appréciation qui existent entre laboratoires officiels concernant l'application de l'article 166, al. 2, de l'Ordonnance fédérale du 8 mai 1914, sont dûes avant tout au manque de précision dans la rédaction du dit alinéa.

Les termes «Il est interdit d'employer des coques ou tout autre déchet des fèves de cacao pour la fabrication du cacao ou du chocolat», peut être interprété comme *addition volontaire*, c. a. d. comme le cas défini d'une falsification. Le doute subsisterait par contre, s'il s'agissait de différencier l'addition volontaire avec la présence d'éléments de coques dûe à une fabrication défectueuse.

Le Manuel suisse des denrées semble avoir prévu ce dernier cas lorsqu'il mentionne: «On peut tolérer la présence *d'une faible quantité* de coques de cacao», mais il importe, pour le chimiste officiel auquel incombe la responsabilité de se prononcer, d'avoir une base d'appréciation précise et qui doit nécessairement se traduire par des *chiffres*.

L'analyse chimique seule ne peut être que d'une valeur très relative pour l'établissement des normes à fixer et il est indispensable de recourir à un examen microscopique quantitatif.

La possibilité de cet examen et de la fixation de normes dépend de plusieurs facteurs qui sont:

a) L'établissement de la moyenne de la teneur des fèves de cacao en coques et germes.

b) Le pourcentage d'éléments de coques restant après le décortiquage, basé sur la qualité des fèves qui se laissent le plus difficilement décortiquer, même à l'aide des appareils les plus modernes.