

Du dosage de la cellulose dans le cacao et le chocolat

Autor(en): **Ruffy, J. / Werder, J.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **20 (1929)**

Heft 6

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-983882>

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.

Du dosage de la cellulose dans le cacao et le chocolat.

Par J. RUFFY, Ing.-Chim.

(Laboratoire du Service fédéral de l'Hygiène publique, Chef: Dr J. Werder.)

A l'occasion de la revision du Manuel suisse des denrées alimentaires nous avons voulu voir si la méthode Koenig, modifiée par *Matthes* et *Muller*¹⁾ qui a les inconvénients d'utiliser le chauffage à l'autoclave et d'exiger une attente d'un jour, ne serait pas avantageusement remplacée par la méthode de *Fellenberg*²⁾. Celle-ci, plus simple en apparence, donne toutefois lieu à une filtration très longue et pénible qui lui, fait perdre ses avantages théoriques. D'autre part la cellulose obtenue étant exempte de lignine, les résultats sont sensiblement inférieurs à ceux obtenus par la méthode classique. Il serait donc nécessaire d'effectuer un grand nombre de dosages afin d'avoir des données suffisantes comme termes de comparaison.

Nous estimons donc préférable de s'en tenir à la méthode Koenig. Cependant il nous a semblé qu'il devait être possible de travailler avec de plus petites quantités de substance. Et en effet nous avons trouvé les teneurs suivantes en cellulose dans un chocolat en poudre et un cacao en partant de

	5 g	2 g	1 g de substance
Chocolat ‰	2,38	2,28	—
Cacao ‰	6,18	—	6,16

Il faut naturellement réduire proportionnellement la quantité de mélange glycérine-acide sulfurique employé.

La concordance nous paraît suffisante. Le cacao et le chocolat pouvant être obtenus en poudres très fines il est possible d'avoir un bon échantillon moyen même en ne prenant que 1 ou 2 g de substance.

Nous avons ensuite essayé de réduire la quantité du mélange glycérine-acide sulfurique par rapport à la quantité de chocolat afin d'avoir encore moins de liquide ce qui permettrait de centrifuger au lieu d'attendre un jour que la cellulose se dépose. Mais les résultats obtenus étaient beaucoup trop élevés, la quantité d'acide n'étant plus suffisante.

Nous proposons donc de procéder suivant la méthode décrite à la page 217 du Manuel suisse des denrées alimentaires en partant toutefois de 1 g de cacao ou de 2 g chocolat. On a ainsi moins de liquide à filtrer et en utilisant des plaques filtrantes d'environ 3 cm de diamètre la filtration est très rapide. D'autre part l'économie du mélange glycérine-acide sulfurique est certainement appréciable.

1) Z. U. N. G., 1906, 12, 159.

2) Trav. Chim. Alim., 1918, 9, 277.