

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **27 (1936)**

Heft 1-2

PDF erstellt am: **09.08.2024**

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.

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE A BERNE

ABONNEMENT:

Schweiz Fr. 10.—; für Mitglieder des Schweiz. Vereins analytischer Chemiker Fr. 5.— per Jahrgang
Suisse fr. 10.—; pour les membres de la Société suisse des Chimistes analystes fr. 5.— par année
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XXVII

1936

HEFT 1/2

Bemerkungen zum Entwurf des neuen schweizerischen Lebensmittelbuches in bezug auf Bestimmungsmethoden für Koffein und wässerigen Extrakt in koffeinfreiem und koffeinhaltigem Kaffee.

Von Dr. E. BÜRGIN und Dr. M. STREULI in Schaffhausen
(Laboratorium der COFFEX AG. Schaffhausen).

A. Bestimmung des Koffeingehaltes in koffeinfreiem Kaffee.

Die folgenden Untersuchungen haben den Zweck, die im Entwurf zum neuen Schweizerischen Lebensmittelbuch aufgenommene Methode von Dr. *E. Helberg* zur Bestimmung des Koffeingehaltes in Kaffee mit anderen bekannten Koffeinbestimmungsmethoden zu überprüfen. Die Ausführungsbestimmungen dieser Methode, sowie die damit verglichenen bekannten Methoden und Arbeiten auf diesem Gebiete von Dr. *J. Pritzker* und *Rob. Jungkunz*, *H. Jesser* und von *J. Grossfeld* und *G. Steinhoff* seien des besseren Verständnisses wegen hier kurz angeführt:

1. Dr. *E. Helberg* (Mitt. 24, 54, 1933):

20 g Kaffeepulver werden in einem tarierten Erlenmeyer Literkolben mit 400 cm³ Wasser zum Sieden erhitzt und 10 Minuten am Rückflusskühler gekocht. Nach Erkalten bringt man den Kolbeninhalt auf 420 g. Man filtriert und 300 cm³ des Filtrates werden bis auf 10 g eingedampft. Diesen Rückstand verreibt man mit 10 g einer Mischung von 98 g Kalziumkarbonat und 2 g Kalziumhydroxyd. Zur braunen Pasta fügt man 70 g Quarzsand und verreibt bis zu einem gleichmässigen feuchten Pulver. Dieses wird in einer Flasche mit 150 cm³ Chloroform kräftig geschüttelt und die klare hellgelbe Chloroformlösung des Koffeins abgegossen. 120 cm³ werden portionenweise in einem 100 cm³ fassenden Kjeldahlkolben abdestilliert. Mit dem Rückstand