

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **28 (1937)**

Heft 4

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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 XXVIII

1937

HEFT 4

Dosage de la sorbite dans les chocolats pour diabétiques.

Par Dr. CHARLES VALENCIEN, chimiste cantonal, et Dr. JEAN DESHUSSES,
chimiste au Laboratoire cantonal de Genève.

Parmi toutes les substances que les industriels ont proposées pour remplacer les sucres (glucose, saccharose) dans les aliments destinés aux diabétiques, la sorbite seule a connu une certaine vogue. Elle est vendue en Allemagne et en Suisse sous le nom de «Sionon».

Il n'entre pas dans nos compétences de discuter les propriétés pharmacodynamiques de la sorbite. Notons seulement que les physiologistes sont loin d'être d'accord sur la valeur de la sorbite comme aliment. Les expériences faites en Allemagne sont en général favorables à la sorbite. Elle serait bien supportée par l'organisme et ne provoquerait ni hyperglycémie, ni glucosurie. En France, par contre, il y a unanimité pour considérer que la sorbite n'offre aucun avantage sur les autres sucres, elle est simplement mieux tolérée par l'organisme. Les expérimentateurs français ont noté, après ingestion de sorbite, une hyperglycémie moindre, il est vrai, que celle que produit le glucose. Selon une commission chargée d'étudier la sorbite, il n'y aurait aucune nécessité à remplacer le saccharose par la sorbite, particulièrement dans les chocolats.

Depuis quelques années, les chocolatiers suisses préparent des chocolats spéciaux pour diabétiques. Ces chocolats sont constitués par une pâte de cacao à laquelle de la poudre de lait et de la sorbite sont incorporées. Certaines spécialités contiennent en outre des amandes et de la saccharine. Nous avons entrepris quelques recherches pour doser la sorbite dans les chocolats. Nous exposons ci-dessous les résultats que nous avons obtenus. La méthode que nous avons adoptée pour isoler la sorbite est celle de Werder. On sait que l'on doit à M. le Professeur Werder une méthode