

Berichtigung zu unserer Arbeit : zur Theobrominbestimmung im Kakao und über seinen Gehalt an Theobromin, Koffein und Mineralstoffen

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Corrections**

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

Band (Jahr): **41 (1950)**

Heft 3-4

PDF erstellt am: **26.07.2024**

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.

à l'exception du Nescafé sans caféine, renferment un composé organique halogéné. L'infusion préparée avec ces cafés sans caféine ne contient pratiquement plus de composé organique halogéné.

Schlussfolgerung

Es wurde eine Methode ausgearbeitet zur Bestimmung von halogenierten Kohlenwasserstoffen in entkoffeiniertem Kaffee. Sie besteht darin, dass die flüchtigen Bestandteile des Kaffees mit Wasserdampf abgetrieben und dann in einem Luftstrom einer Pyrolyse bei 900° C ausgesetzt werden. Dabei werden diese Halogenkohlenwasserstoffe zersetzt unter Bildung von Halogenwasserstoffsäure, welche dann bestimmt werden kann. Alle bisher geprüften entkoffeinierten Kaffeesorten, mit Ausnahme von koffeinfreiem Nescafé, enthalten organische Halogenbestandteile; hingegen konnten in den Aufschüttungen dieser Kaffeesorten praktisch keine halogenierten organischen Verbindungen mehr nachgewiesen werden.

Littérature

- 1) Waser et Janett, Ces Trav. **28**, 103 (1937).
- 2) Deshusses et Desbaumes, Ces Trav. **41**, 39 (1950).

Berichtigung zu unserer Arbeit:

Zur Theobrominbestimmung im Kakao und über seinen Gehalt an Theobromin, Koffein und Mineralstoffen

Diese Mitt. **41**, 155 (1950)

Herr Dr. *Ph. Sjöstedt* hat uns brieflich darauf aufmerksam gemacht, dass die in unserer Arbeit in Tabelle 3 (Seite 161) angegebenen Fettgehalte der Kakao-rohbohnen zu niedrig sind. Der Fehler sei auf unvollständige Extraktion der nicht genügend fein gemahlene Kakaobohnen zurückzuführen. Ferner bemerkt er dazu, dass für den Fall der Extraktion ohne Aufschluss die Kakaobohnen zuvor zwischen Stahlzylindern fein vermahlen werden müssen. Blosses Verreiben im Porzellanmörser genüge nicht, um alle Zellen zu zerreißen, das Fett freizulegen und dem Lösungsmittel zugänglich zu machen.

Dazu möchten wir folgendes bemerken:

In unserer Arbeit ging es uns in erster Linie darum, das Fett der Kakaobohnen ohne vorherigen chemischen Aufschluss mit Petroläther zu extrahieren, um anschliessend daran einesteils das Fett auf seine Kennzahlen hin prüfen zu können und anderenteils in der fettfreien Kakaomasse das Theobromin und Koffein zu bestimmen. Dabei waren wir uns bewusst, dass das von uns angewandte Extraktionsverfahren gegenüber der internationalen Methode, bei welcher die Fettbestimmung erst nach einem Aufschluss mit 4n-HCl erfolgt, Nachteile besitzt. Wie wir bei nachträglich durchgeführten Fettbestimmungen nach