

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **55 (1964)**

Heft 4

PDF erstellt am: **10.08.2024**

### **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

Offizielles Organ der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie

## TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

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

Organe officiel de la Société suisse de chimie analytique et appliquée

---

### ABONNEMENT:

Schweiz Fr. 19.— per Jahrgang (Ausland Fr. 24.—)  
Suisse fr. 19.— par année (étranger fr. 24.—)

Preis einzelner Hefte Fr. 3.50 (Ausland Fr. 4.50)  
Prix des fascicules fr. 3.50 (étranger fr. 4.50)

---

BAND – VOL. 55

1964

HEFT – FASC. 4

---

## Über die Theobrominbestimmung und die Berechnung der fettfreien Kakaomasse in Schokoladen

### Überprüfung der Methode Pritzker und Jungkunz; Theobromingehalte von Kakaobohnen und Kakaomasse

Von *H. Hadorn*

Laboratorium des Verbandes Schweiz. Konsumvereine (VSK), Basel

Zur Bestimmung der fettfreien Kakaomasse in Schokoladen gibt es verschiedene Möglichkeiten. Die einfachste Methode ist die indirekte Berechnung aus der Differenz. Bei Schokoladen, die nur Kakao, Zucker, Kakaofett und etwas Feuchtigkeit enthalten, ist die indirekte Methode recht genau und zuverlässig. Für Milchschokoladen wird die Sache bereits etwas komplizierter, weil außer Gesamtfett, Saccharose und Wasser auch die fettfreie Milchtrockensubstanz ermittelt werden muß. Dies geschieht durch Bestimmung der Lactose, der Milchproteine und der Berechnung des Anteils an Milchasche. Bei Schokoladen, die außerdem noch andere Zusätze, wie beispielsweise gemahlene Haselnüsse oder Mandeln enthalten, versagt die indirekte Methode.

Es wurde daher nach direkten Methoden zur Bestimmung der fettfreien Kakaomasse gesucht. Nach der Arbeitsvorschrift des amerikanischen Methodenbuches AOAC (1) wird die Schokolade zuerst entfettet und anschließend mit Na-