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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 30 (1939)

Heft: 1-2

Buchbesprechung: Bibliographie

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Bibliographie.

Le dosage des coques dans les cacaos et les chocolats. M. Borghi (Bulletin officiel de l'Office intern. du cacao et du chocolat, Vol. IX, p. 57, 1939.)

Après avoir souligné l'importance du dosage des coques et après avoir passé en revue différentes méthodes microscopiques ou pondérales décrites dans la littérature, et en avoir relevé les difficultés ou les insuffisances, l'auteur expose les expériences et les résultats d'une nouvelle méthode de dosage direct des coques, en les séparant d'abord sommairement par lavage et décantation, en les soumettant ensuite à l'action de la diastase pour éliminer les traces d'amidon qu'elles pourraient retenir et en les pesant après dessication.

Voici le mode opératoire: 1 g de cacao ou 2 g de chocolat, secs et dégraissés, sont introduits dans un cylindre gradué de 100 cm^3 bouché à l'émeri. On humecte avec quelques gouttes d'alcool, ensuite on dilue avec de l'eau distillée jusqu'à 100 cm^3 en l'ajoutant par petites portions et en agitant, afin d'obtenir une suspension parfaitement homogène; on répète l'agitation en renversant le cylindre trois ou quatre fois à intervalles de quelques minutes, puis on le laisse au repos pendant une heure. Sans remuer, on décante avec précaution les trois quarts du liquide trouble, après quoi on complète de nouveau avec de l'eau au volume primitif, on agite vivement et après repos d'une demi-heure on répète la décantation, en procédant ainsi à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'eau au-dessus du résidu déposé soit assez limpide. L'amidon en suspension se distingue des coques, en ce que ces dernières apparaissent comme des petits flocons de couleur rouge-marron, tandis que les grains d'amidon, qu'on ne voit pas à l'œil nu, donnent à l'eau un aspect opalescent.

Après la dernière décantation, le résidu ainsi obtenu est transvasé sans pertes dans un bécher de 300 cm^3, au moyen d'une pissette, puis soumis à une rapide ébullition et refroidi à 45—50°. On y ajoute 50 cm^3 d'une solution de diastase à 2%, préparée à froid dans l'eau distillée, et l'on maintient à 45—50° pendant au moins trois heures dans l'étuve. Ce temps passé, on répète dans le bécher, avec les mêmes précautions, le lavage par décantation jusqu'à obtention d'une eau parfaitement limpide. Enfin le résidu de coques nettoyées est recueilli sur un filtre taré, est lavé à l'eau chaude, puis à l'eau froide, à l'alcool et l'éther; finalement on dessèche à 100—105° jusqu'à poids constant (au moins deux heures).

L'auteur a employé avec des résultats identiques la diastase (maltase) en poudre Merck (Maltin) et le Diamalten sirop de la Diamalteria Italiana. Les deux produits donnent une solution qui n'est pas parfaitement limpide; c'est ce qui rend nécessaire la décantation dans le bécher, avant de recueillir les coques sur le filtre. Ceci est plus simple et plus pratique que de soumettre la solution de diastase à la filtration, qui pourrait en diminuer le pouvoir actif.

L'application du traitement enzymatique combiné avec la décantation et le lavage pour éliminer l'amidon, présente l'avantage de permettre une décantation sommaire, sans courir le risque de perdre des particules de coques, spécialement si elles sont très fines, et de confier à la réaction enzymatique la dépuration totale, avec la destruction de l'amidon résiduaire, soit en suspension dans l'eau, soit englobé dans les tissus des coques.

Les résultats se calculent de la manière suivante:

a) Pour le cacao: ayant opéré sur 1 g de produit sec et dégraissé, soit p′ le poids obtenu, le pourcentage en coques du produit originel est donné par la formule:

$$\text{coques en \% du produit} = p' \, [100 - (A + G)]$$

b) Pour le chocolat: ayant opéré sur 2 g de produit sec et dégraissé, soit p″ le poids obtenu, le pourcentage en coques du produit originel est donné par la formule:

$$\text{coques en \% du produit} = \frac{p''}{2} \, [100 - (A + G)]$$

dans lesquelles A indique le pourcentage d'eau et G le pourcentage de graisse, déterminés à part.

Die Resazurinprobe. C. C. Prouty. (Proc. Annu. State Coll. Washington Inst. Daiyring **11**, 72—73, März 1938.)

Diese Probe leistet in der Sauberkeitsbeurteilung der Milch in einer Stunde das Gleiche wie die Methylenblauprobe in 5 Stunden. Die Technik ist die folgende: $^1/_{10}$ cm³ einer 0,5%igen Resazurinlösung wird zu 10 cm³ Milch gegeben, die sich in einem sterilen Reagensglas befindet. Die Mischung bringt man auf 36—37° C. in einem Wasserbad oder Brutschrank. Die sich ergebenden Farben vergleicht man nach einer Stunde mit einer eigens für diesen Zweck aufgestellten Standardfarbenskala, die folgendermassen aussieht:

Blau (keine Farbänderung): die Milch ist ausgezeichnet; Lila: gut; Rosa: genügend; Hellrosa: schlecht; Weiss: sehr schlecht. (Nach C. I, 3471, 1939.)