

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 32 (1941)
Heft: 1

Artikel: Contribution au dosage des matières grasses
Autor: Achermann, F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-983658>

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: 27.01.2026

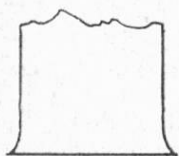
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

CONTRIBUTION AU DOSAGE DES MATIÈRES GRASSES*)

Par Dr. F. Achermann, Neuchâtel.

Depuis quelques années nous employons au Laboratoire cantonal de Neuchâtel, pour le dosage de la matière grasse dans les cacaos et chocolats, la méthode suivante qui nous a donné d'excellents résultats:

Dans la partie inférieure amincie d'un tube à extraction en verre de 20 mm de diamètre et de 35 cm de longueur, on introduit un tampon d'ouate qu'on comprime légèrement au moyen d'une baguette de verre. On recouvre d'une mince couche de sable de mer lavé et dégraissé 5 g de substance en poudre dont on veut déterminer la teneur en graisse sont mélangés au mortier avec 5 g de sulfate de soude anhydre et desséché et 5 g de sable de mer, puis introduit dans le tube à extraction. On remplit ce dernier d'éther et on laisse s'imbiber la substance; dès que l'éther commence à s'écouler dans un petit ballon rond taré, on bouche l'allonge s'il y a lieu de façon à régler l'extraction (env. 1 goutte par 10 sec.). Renouveler l'opération en remplaçant l'éther écoulé par de l'éther frais jusqu'à ce qu'une goutte ne laisse plus de trace sur du papier.



De cette manière on obtient une solution limpide et la matière grasse restant après la distillation de l'éther, est exempte «d'impuretés» et peut par conséquent être employée sans autre pour d'autres déterminations.

Si l'on a à extraire des cacaos et chocolats ayant une teneur en matière grasse élevée, on augmente proportionnellement la quantité du sable de mer.

C'est une méthode très simple, ne nécessitant pour ainsi dire pas de surveillance — elle peut se faire pendant la nuit — et permettant de récupérer presque la totalité de l'éther employé.

Par analogie cette méthode peut être avantageusement employée pour le dosage de la matière grasse dans le pain et les articles de boulangerie avec adjonction de lait, graisse, beurre et œufs. Dans ce cas la substance est d'abord desséchée à 103—105°C, puis finement réduite au moulin, et ensuite passée par le tamis No. V. L'extraction à l'éther — ou à l'éther de pétrole suivant que l'on désire une graisse pure, exempt de lipoïdes, etc. — s'opère ensuite comme indiqué ci-dessus.

Lorsqu'il s'agit de la récupération d'une plus grande quantité de matière grasse, nécessaire par exemple pour la détermination des indices A et B, cette méthode peut également avantageusement être employée. Il y aura lieu alors de remplacer le tube à extraction ci-dessus, par un autre de dimensions plus grandes: diamètre 35 mm et longueur 40 cm, par ex.

*) Communiqué à l'assemblée de l'association des chimistes cantonaux à Berne, le 18. 10. 40.