

Zeitschrift: Bulletin de la Société des Sciences Naturelles de Neuchâtel
Herausgeber: Société des Sciences Naturelles de Neuchâtel
Band: 17 (1888-1889)

Artikel: Sur le dosage de l'amidon dans le chocolat
Autor: Billeter, O.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-88269>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.02.2025

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

SUR LE DOSAGE DE L'AMIDON

DANS LE CHOCOLAT

PAR M. O. BILLETER, PROFESSEUR

Le dosage de l'amidon dans le chocolat a de l'importance lorsqu'il s'agit d'évaluer la proportion d'amidon étranger qui peut avoir été ajoutée aux ingrédients naturels du chocolat, cacao et sucre.

Le cacao naturel renferme déjà une certaine quantité d'amidon. Si cette dernière était sensiblement constante, il serait possible de déduire la proportion d'amidon étranger introduite dans un chocolat, en défalquant de sa richesse totale en matière amylacée la fraction qui provient du cacao. Mais, abstraction faite de ce que déjà la dose de cacao pur qui est entrée dans la fabrication du chocolat ne peut être évaluée qu'approximativement, la richesse du cacao en amidon varie entre des limites très étendues, de sorte que l'erreur moyenne pourrait, dans le procédé indiqué, dépasser facilement la quantité à évaluer.

Le seul procédé que nous pouvons dès lors recommander consiste à compter, avec un grossissement d'environ 100 diamètres, le nombre des globules d'amidon étranger qui se trouvent dans une goutte d'une émulsion faite avec le chocolat préalablement dégraissé et un poids connu d'eau, ou mieux de glycérine, et de comparer ce nombre avec ceux qu'on

aura trouvés en opérant de la même manière sur des mélanges de chocolat pur avec des proportions connues de la même espèce d'amidon.

Les grains des diverses espèces d'amidon qui peuvent être employées pour ces mélanges se distinguent toujours facilement des grains d'amidon extrêmement petits du cacao. Mais il faut, en outre, avoir reconnu sûrement l'espèce d'amidon dont le fabricant se sera servi si l'on veut arriver à des résultats approximativement exacts.

Des porte-objets divisés en petits carrés faciliteront l'opération. Aussi fera-t-on bien de colorer en bleu l'amidon au moyen de la teinture d'iode.

La précision de la méthode n'est pas très grande, vu les petites quantités sur lesquelles on peut opérer à la fois, mais en prenant la moyenne de plusieurs opérations, on arrive cependant à des résultats parfaitement satisfaisants.

