

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 6 (1915)
Heft: 2

Titelseiten

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: 02.02.2025

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

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM SCHWEIZ. GESUNDHEITSAMT

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE SANITAIRE FÉDÉRAL

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 8. — per Jahrg. — Ausland Fr. 10. — oder M. 8. —.
Suisse fr. 8. — par année. — Etranger fr. 10. — ou M. 8. —.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 50 (Ausland M. 1. 50).
Prix des fascicules fr. 1. 50 (étranger M. 1. 50).

Jährlich 6—8 Hefte

6 à 8 fascicules par année

BAND VI

1915

HEFT 2

Die Milchzucker- und Rohrzuckerbestimmung in Milkschokolade.

Von Th. von FELLEBERG.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des schweizerischen Gesundheitsamtes,
Vorstand: F. Schaffer.)

Die Kommission zur Revision des Abschnittes «Kaffee und Kaffeesurrogate, Tee, Kakao und Schokolade» des schweizerischen Lebensmittelbuches hat beschlossen, die für kondensierte Milch ausgearbeitete Milchzucker- und Rohrzuckerbestimmung des Verfassers¹⁾ auch für Milkschokolade in das Lebensmittelbuch aufzunehmen.

Die Zuckerbestimmung in Milkschokolade ist aber umständlicher als in kondensierter Milch, weil man es hier nicht nur mit zwei Zuckerarten zu tun hat. Wie *W. E. Ridenour*²⁾ fand, enthält Kakao wechselnde Mengen von Traubenzucker und Rohrzucker. Bei zehn verschiedenen Sorten von rohen, ungeschälten Kakaobohnen fand er 0,42—2,76% Glucose, im Mittel 1,36%, und 0,32—6,37% Saccharose, im Mittel 1,47%.

Ridenour führte die Bestimmungen in der wässrigen Lösung der entfetteten Bohnen nach *Fehling* vor und nach der Inversion aus. Ob es sich nun bei der Reduktion vor der Inversion wirklich um Traubenzucker oder aber um eine andere reduzierende Zuckerart handelt, wie etwa um Invertzucker oder um eine Pentose, ist vorderhand noch nicht mit Sicherheit entschieden. Der Umstand, dass Pentosane im Kakao vorkommen, lässt es als möglich erscheinen, dass die direkt reduzierenden Stoffe Pentosen sind; andererseits kann man nach dem Vorkommen des Rohrzuckers daran denken,

¹⁾ Diese Mitteilungen 1912, 3, 317.

²⁾ Ref. Vierteljahrsschrift für Nahrungs- und Genussmittel 1895, 10, 39; siehe auch *König*, Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel, 4. Aufl., 1. Band, S. 1022.