

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 14 (1923)
Heft: 3

Artikel: De la couleur des miels naturels et artificiels
Autor: Dumartheray, H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-983051>

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>

	Vino Vermouth di Torino, Fratelli Gancia e Cia., Canelli			Vermouth
	Dépôt Magadino qual. supérieure n° 1	Dépôt Berne qual. extra, sec n° 2	Dépôt Berne qualité extra n° 3	Noilly, Prat & Cie. Lyon-Marseille n° 4
Spezifisches Gewicht	1,0438	1,0397	1,0381	1,0039
Alkohol Vol. %	14,7	15,8	16,0	18,0
Gesamtextrakt g i. L.	161,5	153,7	150,3	66,4
Invertzucker »	141,2	81,0	80,2	44,1
Rohrzucker »	5,9	57,8	54,9	1,5
Gesamtzucker »	147,1	138,8	135,1	45,6
Zuckerfreies Extrakt »	14,4	14,9	15,2	20,8
Gesamtsäure (als Weinsäure) »	4,3	4,7	5,4	6,5
Flüchtige Säure (als Essigsäure)] »	0,9	0,7	0,8	0,5
Fixe Säure (als Weinsäure) »	3,5	4,0	4,6	5,9
Gesamtweinsäure »	1,0	1,3	2,0	1,7
Asche »	1,5	1,5	1,4	2,5
Sulfate »	unter 1,0	unter 1,0	unter 1,0	0,9

* * *

De la couleur des miels naturels et artificiels.

Par H. DUMARTHERAY.

(Travail exécuté au laboratoire du Service fédéral de l'Hygiène publique.)

Voulant nous assurer du degré de certitude que fournit la méthode de recherche des colorations artificielles, nous avons entrepris de la contrôler. Nous avons été amené à cette idée, parce qu'un miel naturel peut également suivant sa couleur, colorer la laine. Nous avons appliqué pour cela la manière de procéder du Manuel suisse des denrées alimentaires.

Nous avons utilisé pour nos recherches des miels de provenance indigène et étrangère. Comme mordant nous avons pris d'une part, le bisulfate de potasse, tel que le prescrit le Manuel, d'autre part, l'acide tartrique préconisé par *Arbenz*¹⁾. Les quantités employées sont celles du Manuel.

Comme essai préliminaire, nous avons pris deux miels-types dont nous étions sûrs qu'ils fussent naturels. L'un provenait de fleurs (couleur jaune claire, année 1920) et l'autre de forêt (couleur brune, année 1918). La coloration que nous avons obtenue, était presque nulle.

¹⁾ Trav. d. chim. alim. et d'hyg., 1922, pag. 201.

Les 14 miels naturels que nous avons examinés, avaient une échelle de couleur allant du jaune au brun foncé. Ces derniers ont coloré la laine mordancée avec l'acide tartrique plus ou moins intensivement, tandis que les essais au bisulfate de potasse ont donné des colorations plus faibles. Les acides et les alcalis n'ont pas donné de virage.

Quant aux 4 miels artificiels que nous avons à notre disposition, ils ont presque tous teint la laine d'une manière plus ou moins foncée. Ici aussi, la laine n'a subi aucun changement de couleur au contact de l'acide ou de l'alcali.

3 poudres pour miel artificiel (du Dr. Schweizer) ont fourni des résultats identiques aux miels artificiels. La coloration est restée la même dans les deux milieux que nous avons déjà indiqués.

Comme nous avons fait bouillir le liquide ainsi qu'il est prescrit, nous avons voulu nous assurer si la coloration n'avait pas augmenté par une caramélisation. Mais en évaporant au bain-marie le liquide jusqu'à consistance sirupeuse, nous avons pu nous convaincre après le lavage à l'eau chaude que tel n'était pas le cas. La coloration obtenue était exactement la même que celle qui avait été obtenue par la méthode du Manuel.

Comme conclusion nous pouvons dire: qu'il existe des miels naturels qui colorent la laine; que l'on obtient une augmentation de l'intensité de coloration en employant l'acide tartrique comme mordant; qu'il serait prématuré de conclure à une coloration artificielle, lorsque la laine se colore; qu'il faut toujours constater l'action de l'acide ou de l'alcali sur la laine colorée; que seul un virage peut laisser conclure à une coloration artificielle.

Literarisches. — Bibliographie.

Abderhalden, Geh. Med.-Rat, Prof. Dr. Handbuch der biologischen Arbeitsmethoden. Nahrungs- und Genussmittel-Untersuchungen. Urban & Schwarzenberg, Wien-Berlin.

Lieferung 88. Dieser Band umfasst die Kapitel Eier und Eikonserven, Speisefette und Speiseöle, Fleisch und Fleischpräparate (von P. Buttenberg-Hamburg), Milch und Käse (von J. Tillmans und R. Strohbecker-Frankfurt a. M.), Mikroskopische und chemische Untersuchung von Kaffee, Tee, Kakao und Schokolade und ihre Ersatzstoffe (von C. Griebel-Berlin und E. Schowalter-Erlangen).

Lieferung 92. Essig, Essigessenz, Salz, Kochsalz, Chlornatrium, bearbeitet von E. Spaeth-Erlangen.

Auch diese Lieferungen bieten dem Lebensmittelchemiker wertvolle Angaben, indem neben den bewährten älteren auch die neuesten Methoden möglichst berücksichtigt sind.

(Vergl. diese Mitteilungen 1923, 102 betr. Lieferungen 68 und 74.)