

# Contribution à la recherche du lustrage des cafés torréfiés

Autor(en): **Ruffy, J. / Werder, J.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **17 (1926)**

Heft 5

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-984182>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

ten Tiere doch noch für die Antipräzipitingewinnung verwertbar zu machen, versuchten wir, sie nach Abbruch der Versuche mit alkoholkoaguliertem Eiweiss in der bisher üblichen Weise mit Pferdenormalserum weiter zu behandeln. Zu unserer Ueberraschung erhielten wir mit den so vorbehandelten Tieren viel rascher ein hochwertiges Antiserum, als mit Tieren, die keine Vorbehandlung mit alkoholgefälltem Eiweiss durchgemacht hatten. Eines der Tiere war sogar schon so empfindlich, dass es schon bei der ersten intravenösen Injektion von 3 cm<sup>3</sup> Pferdenormalserum an einem anaphylaktischen Anfall zu Grunde ging. Die anderen drei Tiere, die ebenfalls eine anaphylaktische Reaktion zeigten, lieferten schon nach dreimaliger Einspritzung von Pferdenormalserum ein den oben erwähnten Anforderungen in vollem Masse entsprechendes Antiserum. Zur Probe nahmen wir nochmals eine intraperitoneale Vorbehandlung von zwei weiteren Kaninchen mit alkoholgefälltem Eiweiss vor, und konnten auch mit diesen beiden Tieren durch dreimalige Einspritzung von Pferdenormalserum ein hochwertiges Antiserum gewinnen. Es ist auf jeden Fall auffallend, dass alle so vorbehandelten Tiere mit so grosser Leichtigkeit ein Antipräzipitin lieferten. Ob sich dieses Resultat verallgemeinern lässt, wird die Zukunft zeigen.

## Contribution à la recherche du lustrage des cafés torréfiés.

Par J. RUFFY, Ing.-Chim.

(Travail exécuté au Laboratoire du Service fédéral de l'Hygiène publique,  
Chef: Dr J. Werder.)

Dans le Manuel suisse des denrées alimentaires nous trouvons la prescription suivante: «Le café torréfié doit être déclaré apprêté avec une matière grasse si la différence entre l'indice de réfraction de l'extrait étheré des grains entiers et celui de l'extrait du café moulu est supérieure à 1<sup>0</sup>». Il nous a cependant été signalé à plusieurs reprises que cette prescription était trop sévère et ne correspondait pas à la réalité. Nous avons voulu nous en rendre compte par nous-même et avons exécuté à cet effet les quelques essais suivants: Nous avons rôti au laboratoire deux espèces de café, en premier sans addition aucune, puis en ajoutant soit 0,6% d'huile de sésame, soit 0,25% d'huile de vaseline. Ensuite nous avons établi les indices de réfraction des extraits étherés de ces cafés, avant et après les avoir lavés à l'eau ou purifiés avec NaOH environ N.

Voici les résultats de nos lectures:

	Degrés Zeiss à 40° C.		
	Grains	Poudre	Diff.
1. Café Campinas, trop peu rôti . . . . .	67,7	69,8	1,2
idem, extrait purifié avec NaOH . . . . .	64,2	68,2	4,0
2. Même café, bien rôti . . . . .	66,5	68,5	2,0
idem, extrait purifié avec NaOH . . . . .	63,7	65,5	1,8
3. Même café, trop rôti . . . . .	66,2	67,0	0,8
idem, extrait purifié avec NaOH . . . . .	62,2	62,6	0,4
4. Café N° 2, examiné 11 jours plus tard . . . . .	67,3	68,5	1,2
idem, extrait purifié avec NaOH . . . . .	64,1	65,9	1,8
5. Café N° 1, examiné 22 jours plus tard . . . . .	67,1	70,6	3,5
6. Café Campinas rôti en présence de 0,6 % d'huile de sésame	66,7	68,4	1,7
idem, extrait purifié avec NaOH . . . . .	63,0	65,0	2,0
idem, extrait lavé à l'eau . . . . .	66,0	66,8	0,8
7. Même café rôti en présence de 0,25 % d'huile de vaseline .	68,9	68,7	0,2
idem, extrait purifié avec NaOH . . . . .	63,5	67,4	3,9
8. Café N° 7, examiné 11 jours plus tard . . . . .	68,0	71,0	3,0
idem, extrait lavé à l'eau . . . . .	66,0	68,4	2,4
9. Café Malabar, bien rôti . . . . .	68,6	68,8	0,2
idem, extrait purifié avec NaOH . . . . .	65,5	66,2	0,7
10. Même café rôti en présence de 0,25 % d'huile de vaseline .	69,8	68,7	1,1
idem, extrait purifié avec NaOH . . . . .	64,0	65,6	1,6
11. Même café rôti en présence de 0,6 % d'huile de sésame . .	68,3	68,3	0,0
idem, extrait purifié avec NaOH . . . . .	64,0	65,6	1,6
12. Café N° 9, examiné 14 jours plus tard . . . . .	69,0	69,3	0,3
idem, extrait lavé à l'eau . . . . .	67,2	66,8	0,4
13. Café N° 10, examiné 13 jours plus tard . . . . .	69,0	68,0	1,0
14. Café N° 11, examiné 8 jours plus tard . . . . .	66,8	68,1	1,3

Nous observons en premier lieu une grande irrégularité des résultats qui ne permet guère de tirer des conclusions. Toutefois nous remarquons que les indices de réfraction des extraits éthers des grains entiers et de la poudre d'un café normalement rôti, sans addition de matière grasse, peuvent en effet différer de plus d'un degré (café no. 2). Il faudra donc tolérer une différence de 2° au moins. Nous voyons d'autre part que suivant le degré de rôtissage la différence entre les deux indices varie; de même le temps écoulé entre le rôtissage et l'examen des extraits éthers a une influence sur l'indice de réfraction.

Nous voyons que si parfois la différence entre l'indice de réfraction de l'extrait étheré des grains entiers et celui de l'extrait de la poudre peut donner des renseignements utiles, elle peut dans d'autres cas (no. 12 p. ex.) être complètement en défaut. Il s'en suit que si l'on veut rechercher le lustrage d'un café torréfié, il ne faut pas se contenter de cette mesure au réfractomètre. Il sera bon de chercher à identifier la matière grasse à l'aide d'autres indices caractéristiques.