

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 20 (1929)
Heft: 6

Artikel: Du dosage de la cellulose dans le cacao et le chocolat
Autor: Ruffy, J. / Werder, J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-983882>

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>

Du dosage de la cellulose dans le cacao et le chocolat.

Par J. RUFFY, Ing.-Chim.

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

A l'occasion de la revision du Manuel suisse des denrées alimentaires nous avons voulu voir si la méthode Koenig, modifiée par *Matthes* et *Muller*¹⁾ qui a les inconvénients d'utiliser le chauffage à l'autoclave et d'exiger une attente d'un jour, ne serait pas avantageusement remplacée par la méthode de *Fellenberg*²⁾. Celle-ci, plus simple en apparence, donne toutefois lieu à une filtration très longue et pénible qui lui, fait perdre ses avantages théoriques. D'autre part la cellulose obtenue étant exempte de lignine, les résultats sont sensiblement inférieurs à ceux obtenus par la méthode classique. Il serait donc nécessaire d'effectuer un grand nombre de dosages afin d'avoir des données suffisantes comme termes de comparaison.

Nous estimons donc préférable de s'en tenir à la méthode Koenig. Cependant il nous a semblé qu'il devait être possible de travailler avec de plus petites quantités de substance. Et en effet nous avons trouvé les teneurs suivantes en cellulose dans un chocolat en poudre et un cacao en partant de

	5 g	2 g	1 g de substance
Chocolat %	2,38	2,28	—
Cacao %	6,18	—	6,16

Il faut naturellement réduire proportionnellement la quantité de mélange glycérine-acide sulfurique employé.

La concordance nous paraît suffisante. Le cacao et le chocolat pouvant être obtenus en poudres très fines il est possible d'avoir un bon échantillon moyen même en ne prenant que 1 ou 2 g de substance.

Nous avons ensuite essayé de réduire la quantité du mélange glycérine-acide sulfurique par rapport à la quantité de chocolat afin d'avoir encore moins de liquide ce qui permettrait de centrifuger au lieu d'attendre un jour que la cellulose se dépose. Mais les résultats obtenus étaient beaucoup trop élevés, la quantité d'acide n'étant plus suffisante.

Nous proposons donc de procéder suivant la méthode décrite à la page 217 du Manuel suisse des denrées alimentaires en partant toutefois de 1 g de cacao ou de 2 g chocolat. On a ainsi moins de liquide à filtrer et en utilisant des plaques filtrantes d'environ 3 cm de diamètre la filtration est très rapide. D'autre part l'économie du mélange glycérine-acide sulfurique est certainement appréciable.

1) Z. U. N. G., 1906, 12, 159.

2) Trav. Chim. Alim., 1918, 9, 277.