

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 24 (1933)
Heft: 4-5

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: 08.02.2025

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

MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE A BERNE

ABONNEMENT:

Schweiz Fr. 10.—; für Mitglieder des Schweiz. Vereins analytischer Chemiker Fr. 5.— per Jahrgang
Suisse fr. 10.—; pour les membres de la Société suisse des Chimistes analystes fr. 5.— par année.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XXIV

1933

HEFT 4/5

Contribution au dosage du beurre dans les graisses beurrées.

Par Dr. C. VALENCIEN, Chimiste Cantonal
et J. TERRIER, Chimiste au Laboratoire Cantonal, Genève.

L'arrêté fédéral du 20 novembre 1931 (article 58) prescrit que la quantité de beurre des graisses beurrées, dont le minimum est 10%, doit être annoncée sur l'emballage.

Les propositions de la Commission pour la revision du manuel suisse des denrées alimentaires, qui ont paru dans les «Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène»¹⁾ ne mentionnent nulle part comment cette détermination doit être faite. On trouve seulement aux pages 181 et 182 les deux tableaux de Kühlmann et Grossfeld pour le calcul de la teneur en beurre, respectivement de la teneur en graisse de coco, à l'aide des indices A et B. On en peut donc conclure que la détermination des indices A et B est la technique à employer pour ce dosage.

Avant de procéder à la détermination de ces deux indices sur un certain nombre de graisses beurrées du commerce, il a paru intéressant de connaître leurs indices de Reichert-Meissl et de Polenske. Or, la valeur de ceux-ci incite à admettre que plusieurs des graisses beurrées du commerce sont actuellement fabriquées exclusivement à partir de graisse de coco et de beurre, ce que confirme, par ailleurs, leur chiffre de réfraction. D'autres, au contraire, ne contiennent point de graisse de coco.

¹⁾ M. L. H., 21, 159.