

# Riz lustré au moyen d'huile minérale

Autor(en): **Balavoine, P.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **26 (1935)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-984110>

## **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.

# 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 XXVI

1935

HEFT 5/6

---

### Riz lustré au moyen d'huile minérale.

Par Dr P. BALAVOINE, Chimiste-adjoint du Chimiste cantonal, Genève.

Le traitement du riz par de l'huile minérale a pour but de lui donner une meilleure apparence; il est actuellement assez répandu, mais il n'est autorisé que si l'augmentation de poids qui résulte de cette opération ne dépasse pas 0,2%. Les riz ainsi traités sont assez facilement reconnaissables au fait qu'ils graissent le papier dans lequel ils sont emballés. La tâche qui s'impose à l'analyste consiste donc à rechercher si l'adjonction d'huile dépasse la limite autorisée.

De prime abord, la méthode à suivre paraît évidente et simple: extraire le riz avec un dissolvant approprié et doser la quantité de matière grasse extraite. Cependant, le riz naturel contient lui-même une matière grasse, en quantité variant de 1 à 2% si l'on s'en rapporte aux chiffres publiés (König). Il en résulte que la matière grasse extraite d'un riz lustré contient une certaine quantité d'«huile de riz». Il y avait donc lieu, avant tout, de déterminer combien le riz naturel cède de matière grasse, et si cette quantité est constante ou sujette à de grandes variations.

Dans une première série d'essais, j'ai constaté que la nature du solvant n'a guère d'influence sur la quantité de matière grasse dissoute.

Une deuxième série d'essais a montré que le riz moulu cède à l'éther à peu près autant de matière grasse que le riz entier, ce qui indique que ce solvant extrait la totalité du corps gras. Cependant il est nécessaire que l'extraction dure 24 heures. Les quantités extraites, consignées dans le tableau suivant, ont été obtenues en utilisant 50 cm<sup>3</sup> d'éther pour 20 g de riz, laissés en contact dans un cylindre et agités fréquemment. Une partie aliquote de l'éther est ensuite évaporée; le résidu séché à l'étuve à 100° est alors pesé.

Un bon complément d'information est fourni par l'examen au réfractomètre Zeiss pour beurres, à 40°.

	Durée d'extraction heures	% matière grasse	Indice du réfractomètre à beurre 40°
Riz naturel . . . . .	1	0,40	58
	3	0,51	57
	24	0,55	56,5
» . . . . .	1	0,39	57
	24	0,40	57
» . . . . .	1	0,36	58
	24	0,38	57,5
le même lustré avec 0,3% d'huile minérale )	24	0,66	67
Brisures de riz . . . . .	24	0,33	—
Riz poli au talc . . . . .	1	0,19	55
	3	0,19	54
	24	0,20	54
» . . . . .	24	0,22	55
Riz poli au talc . . . . .	24	0,21	55
Riz lustré . . . . .	1	0,58	64
	3	0,65	64
	24	0,68	64
» . . . . .	1	0,72	68
	24	0,79	68
» . . . . .	1	0,74	69
	24	1,05	69
» . . . . .	24	0,77	64
» . . . . .	24	0,85	65
» . . . . .	24	0,64	64
» . . . . .	24	0,76	68
» . . . . .	24	0,83	67

Il ressort de ce tableau que:

1° Par un contact de 24 heures, le riz naturel cède au maximum 0,4—0,5% de matière grasse, et le riz poli au talc, environ 0,2%. (Cette quantité étant inférieure à celle indiquée par König, on en peut déduire que le riz naturel du commerce a subi déjà un traitement qui l'a appauvri en matière grasse.)

2° L'indice de réfraction Zeiss à 40° du résidu huileux obtenu dans les conditions indiquées du riz non lustré à l'huile minérale est compris entre 56—59. (Selon W. Halden et A. Grün, Analyse der Fette und Wachse, l'indice de réfraction à 25° de l'huile de riz est 67—68,5, chiffre qui concorde assez bien avec ceux que j'ai obtenus.)

3° La quantité dépassant 0,5% de résidu huileux peut être considérée comme adjonction artificielle.

4° L'examen de l'indice de réfraction permet de vérifier si une telle adjonction a eu lieu et d'en apprécier approximativement la quantité.