

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 28 (1937)  
**Heft:** 4

## 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 XXVIII

1937

HEFT 4

---

### Dosage de la sorbite dans les chocolats pour diabétiques.

Par Dr. CHARLES VALENCIEN, chimiste cantonal, et Dr. JEAN DESHUSSES,  
chimiste au Laboratoire cantonal de Genève.

Parmi toutes les substances que les industriels ont proposées pour remplacer les sucres (glucose, saccharose) dans les aliments destinés aux diabétiques, la sorbite seule a connu une certaine vogue. Elle est vendue en Allemagne et en Suisse sous le nom de «Sionon».

Il n'entre pas dans nos compétences de discuter les propriétés pharmacodynamiques de la sorbite. Notons seulement que les physiologistes sont loin d'être d'accord sur la valeur de la sorbite comme aliment. Les expériences faites en Allemagne sont en général favorables à la sorbite. Elle serait bien supportée par l'organisme et ne provoquerait ni hyperglycémie, ni glucosurie. En France, par contre, il y a unanimité pour considérer que la sorbite n'offre aucun avantage sur les autres sucres, elle est simplement mieux tolérée par l'organisme. Les expérimentateurs français ont noté, après ingestion de sorbite, une hyperglycémie moindre, il est vrai, que celle que produit le glucose. Selon une commission chargée d'étudier la sorbite, il n'y aurait aucune nécessité à remplacer le saccharose par la sorbite, particulièrement dans les chocolats.

Depuis quelques années, les chocolatiers suisses préparent des chocolats spéciaux pour diabétiques. Ces chocolats sont constitués par une pâte de cacao à laquelle de la poudre de lait et de la sorbite sont incorporées. Certaines spécialités contiennent en outre des amandes et de la saccharine. Nous avons entrepris quelques recherches pour doser la sorbite dans les chocolats. Nous exposons ci-dessous les résultats que nous avons obtenus. La méthode que nous avons adoptée pour isoler la sorbite est celle de Werder. On sait que l'on doit à M. le Professeur Werder une méthode