

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 30 (1939)
Heft: 1-2

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: 02.02.2025

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 XXX

1939

HEFT 1/2

Recherche de la farine de riz dans le poivre moulu

par Dr. JEAN DESHUSSES, chimiste au Laboratoire cantonal de Genève.

L'identification de la farine de riz ajoutée à du poivre moulu présente des difficultés d'autant plus grandes que la proportion de farine est plus faible.

Wagenaar a exposé, dans un travail cité plus bas, les raisons de ces difficultés. L'examen microscopique de la poudre permet à une personne experte de différencier aisément les grains d'amidon de riz de ceux du poivre. L'analyse microscopique est du reste la seule méthode décrite dans les traités de microscopie des denrées alimentaires et dans les travaux de *Collin*¹⁾.

Pourtant, il est désirable qu'une méthode rapide de recherche, basée sur l'emploi d'un réactif colorant différemment les éléments du poivre de ceux du riz, vienne faciliter l'examen des échantillons de poivre moulu.

Une méthode colorimétrique a été utilisée autrefois par Bondil, Garola et Braun et par d'autres auteurs, pour déceler rapidement la présence du grignon d'olive dans le poivre moulu. Le réactif utilisé était une solution de chlorhydrate de paraphénylènediamine qui teint le grignon d'olive en rouge.

Wagenaar²⁾ a proposé un réactif à base de fuchsine pour colorer l'amidon de riz. Ce réactif ne lui ayant pas donné toute satisfaction, Wagenaar a publié la formule de préparation d'un second réactif composé de carmin, d'ammoniaque et de glycérine. Ce réactif colore fortement la farine de riz, tandis que le poivre reste incolore.

¹⁾ *Collin*, Ann. Fals. 1909, p. 435: Recherche de la farine de riz dans le poivre; Ann. Fals. 1910, p. 272: Du poivre et de ses falsifications.

²⁾ *Wagenaar*, Z. U. L. 54, p. 357 (1927): Nachweis und Bestimmung von Reismehl in anderen Mehlen und Gewürzen; Z. U. L. 56, p. 205 (1928): Ueber den Reismehlnachweis in Pfefferpulver.