

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 33 (1942)
Heft: 5-6

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

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. VEREINS ANALYTISCHER CHEMIKER

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

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

ORGANE OFFICIEL DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES CHIMISTES ANALYSTES

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 10.— per Jahrgang. Preis einzelner Hefte Fr. 1.80
Suisse fr. 10.— par année. Prix des fascicules fr. 1.80

BAND XXXIII

1942

HEFT 5/6

SUR UNE RÉACTION COLORÉE DU CIDRE

Par Dr P. *Balavoine*, Chimiste Cantonal, Genève

Une publication récente de E. Toth¹⁾ sur les méthodes propres à différencier le vinaigre de vin et de cidre du vinaigre d'alcool m'incite à apporter une faible contribution sur la nature d'une substance que cet auteur a étudiée dans ses recherches et qu'il présume être la même que celle qui, dans le cidre, est la cause d'une réaction caractéristique avec la paraphénylènediamine, réaction que j'avais signalée il y a quelque 15 ans²⁾. Peu après Pritzker et Jungkuz³⁾ étudiant cette réaction avaient conclu que la substance qui la provoquait était de nature tannoïde, conclusion qu'adopte aussi Toth. De mon côté, en effectuant ultérieurement des recherches (non encore publiées) dans l'intention d'améliorer la possibilité de l'utiliser pour le contrôle de pureté des vins, je suis arrivé à envisager qu'on est en présence d'un dérivé oxydé d'un tanin spécifique des cidres de poires et de pommes. D'une façon générale, les observations que j'ai faites sont confirmées par celle de ces auteurs. Il convient cependant que je mentionne celles qui m'ont amené à la dite conclusion.

La pelure de pommes traitée à l'eau donne une forte réaction rouge, celle de poires une réaction rouge violacée. La pulpe fraîche de pommes ou de poires ne donne qu'une faible réaction, mais si on la traite après qu'elle se soit brunie à l'air, la réaction est beaucoup plus accusée. L'action de la peroxydase est donc nécessaire. D'autre part l'eau de lavage de la pelure ou de la pulpe brunie à l'air,