

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 55 (1964)
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

Offizielles Organ der Schweizerischen Gesellschaft für analytische und angewandte Chemie

TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

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

Organe officiel de la Société suisse de chimie analytique et appliquée

ABONNEMENT:

Schweiz Fr. 19.— per Jahrgang (Ausland Fr. 24.—)
Suisse fr. 19.— par année (étranger fr. 24.—)

Preis einzelner Hefte Fr. 3.50 (Ausland Fr. 4.50)
Prix des fascicules fr. 3.50 (étranger fr. 4.50)

BAND – VOL. 55

1964

HEFT – FASC. 4

Über die Theobrominbestimmung und die Berechnung der fettfreien Kakaomasse in Schokoladen

Überprüfung der Methode Pritzker und Jungkunz; Theobromingehalte von Kakaobohnen und Kakaomasse

Von *H. Hadorn*

Laboratorium des Verbandes Schweiz. Konsumvereine (VSK), Basel

Zur Bestimmung der fettfreien Kakaomasse in Schokoladen gibt es verschiedene Möglichkeiten. Die einfachste Methode ist die indirekte Berechnung aus der Differenz. Bei Schokoladen, die nur Kakao, Zucker, Kakaofett und etwas Feuchtigkeit enthalten, ist die indirekte Methode recht genau und zuverlässig. Für Milchschokoladen wird die Sache bereits etwas komplizierter, weil außer Gesamtfett, Saccharose und Wasser auch die fettfreie Milchtrockensubstanz ermittelt werden muß. Dies geschieht durch Bestimmung der Lactose, der Milchproteine und der Berechnung des Anteils an Milchasche. Bei Schokoladen, die außerdem noch andere Zusätze, wie beispielsweise gemahlene Haselnüsse oder Mandeln enthalten, versagt die indirekte Methode.

Es wurde daher nach direkten Methoden zur Bestimmung der fettfreien Kakaomasse gesucht. Nach der Arbeitsvorschrift des amerikanischen Methodenbuches AOAC (1) wird die Schokolade zuerst entfettet und anschließend mit Na-