

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 23 (1932)
Heft: 4-5

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: 02.04.2025

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 XXIII

1932

HEFT 4/5

Détermination de l'extrait aqueux du café et des succédanés de café.

Par Dr. P. BALAVOINE.

(Laboratoire cantonal, Genève.)

La quantité de substances que le café et les succédanés de café cèdent dans l'eau chaude est un des éléments importants d'appréciation de ces denrées. Si l'on passe en revue les procédés d'évaluation de ces substances solubles, on est amené à les classer en trois sortes qui peuvent se résumer brièvement de la manière suivante: méthode indirecte par dosage de l'insoluble; méthode directe par détermination de la densité de l'extrait aqueux; ou par évaporation de cet extrait.

C'est cette dernière méthode qu'a adoptée le Manuel suisse des denrées alimentaires et que j'ai eu l'occasion d'utiliser à plusieurs reprises. Cela m'a conduit aux observations suivantes, tant sur cette méthode elle-même que sur les autres méthodes.

Voici l'énoncé de la méthode suisse pour le café: Placer 10 g de café finement moulu dans un becher, ajouter 200 cm³ d'eau et peser le tout, y compris une baguette de verre pour agiter le liquide. Chauffer à l'ébullition et maintenir celle-ci pendant 5 minutes en remuant constamment pour éviter le débordement de l'infusion. Après refroidissement, rétablir le poids primitif par le moyen d'eau distillée, bien mélanger et filtrer. Evaporer au bain-marie 25 à 50 cm³ de la liqueur filtrée et dessécher le résidu pendant 3 heures dans une étuve à eau.

Pour les succédanés de café il est prescrit: L'analyse se fait comme pour les méthodes indiquées pour le café.