

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 28 (1937)  
**Heft:** 3

## 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:** 15.03.2025

**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 3

---

### Bestimmung von Extraktionsmittelresten in koffeinfreiem Kaffee.

Von E. WASER und S. JANETT, Zürich.

---

Verschiedene Verfahren zur Herstellung von koffeinfreiem Kaffee bestehen bekanntlich darin, dass die rohen Kaffeebohnen nach dem Aufweichen durch gespannten Wasserdampf während längerer Zeit mit organischen Lösungsmitteln extrahiert werden. Als solche Lösungsmittel kommen in Frage Aether, Benzol, Chloroform, Dichloräthylen und andere gechlorte Kohlenwasserstoffe. Wenn der Koffeingehalt des Rohkaffees auf oder unter die für koffeinfreien Kaffee meist gesetzlich vorgeschriebene Grenze gesunken ist, wird das Lösungsmittel durch erneute Behandlung mit gespanntem Wasserdampf und eventuell durch Evakuieren entfernt. Damit die Entkoffeinisierung bis auf den relativ sehr niedrigen Grenzwert innert nützlicher Frist fortschreitet, ist es nötig, dass auch die innersten Zellen der Kaffeebohne vom Lösungsmittel erreicht werden, und es erklärt sich daraus, dass die nachherige Entfernung auch der letzten Lösungsmittelreste aus den Bohnen eine Operation ist, welche grosse Sorgfalt erheischt. Man könnte zwar annehmen, dass kleine, den Kaffeebohnen anhaftende Reste von Extraktionsmitteln bei dem nachfolgenden Röstprozess restlos verschwinden, und das ist sicherlich für die an der Oberfläche der Bohnen befindlichen Teile der Fall. Der Röstprozess ist aber, wie unsere Erfahrungen zeigen, nicht imstande, die bei ungenügender Ausdämpfung und Evakuierung im Innern der Bohne zurückgebliebenen Lösungsmittelanteile zu entfernen, und so finden sich im Handel hin und wieder Partien von koffeinfreiem Kaffee, welche sich durch relativ sehr hohe Gehalte an Lösungsmitteln sehr unliebsam von den normalen Sorten von koffeinfreiem Kaffee abheben.