

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 52 (1961)

**Heft:** 5

**Artikel:** Ein Diskussionsbeitrag zur spektrophotometrischen Unterscheidung von Kakaopressbutter und Kakaosextraktionsfett

**Autor:** Meyer, H. / Blöchliger, G.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-981763>

### **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>**

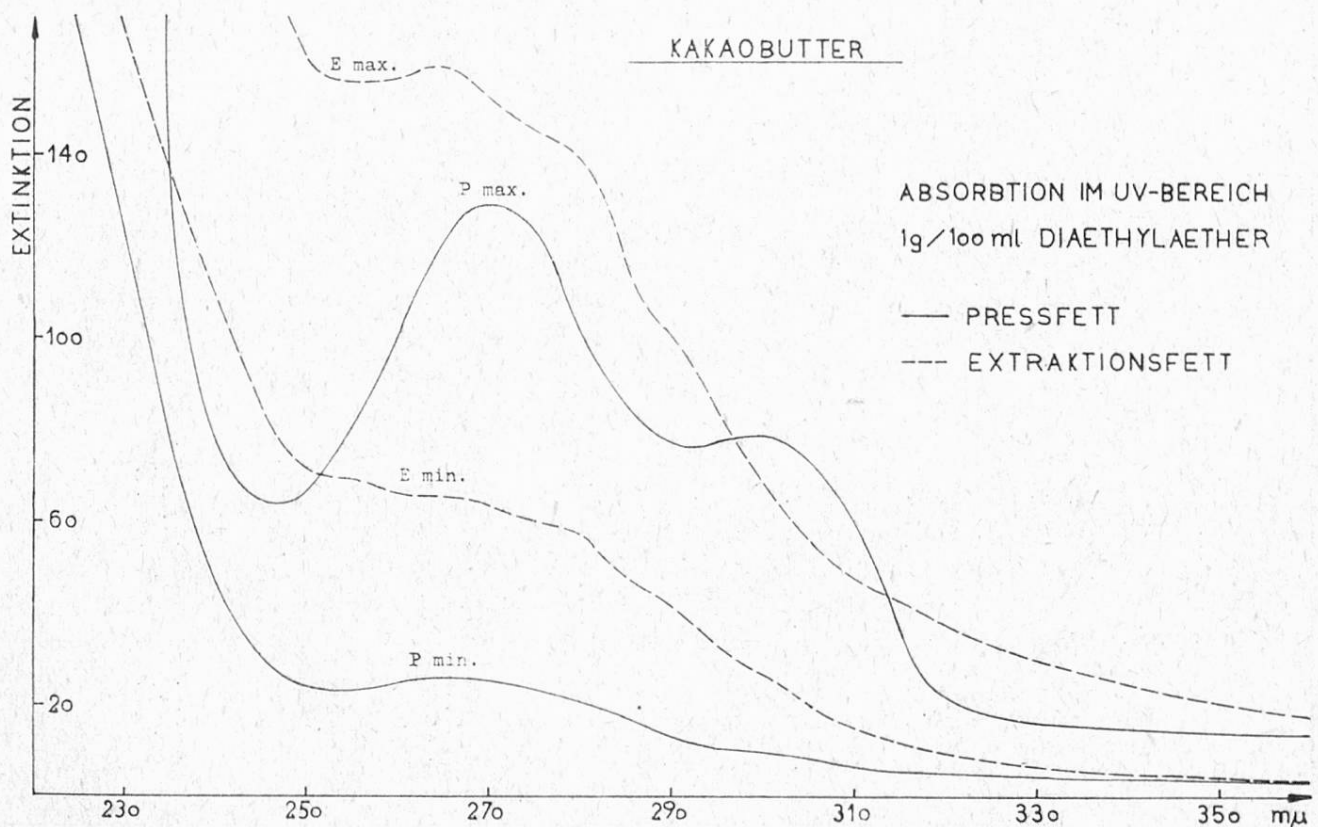
# Ein Diskussionsbeitrag zur spektrophotometrischen Unterscheidung von Kakaopreßbutter und Kakaosextraktionsfett

Von *H. Meyer, Vevey*

(Aus den Kontroll-Laboratorien der Nestlé AG, Vevey; Leitung: Dr. *G. Blöchliger*)

*E. Lauber*<sup>1</sup> berichtet vor kurzem über die Möglichkeit, Kakaopreßbutter und Kakaosextraktionsfett spektrophotometrisch zu unterscheiden. Diese Methode ist wegen ihrer einfachen Handhabung und des geringen Arbeitsaufwandes be-  
stehend. Wir hatten nun die Möglichkeit, an Hand einer größeren Musterzahl  
aus einem sehr großen Einzugsgebiet weiteres Analysenmaterial zu sammeln.  
Die Ergebnisse sind aus der beigefügten Tabelle zu ersehen. – Von Extraktions-  
fetten konnten nur 4 Handelsmuster erhalten werden.

Die Absorptionswerte der Kakaobutter schwanken sehr stark, von 0,17 bis 1,2.  
Das Muster 45 mit der Extinktion 1,2 interessierte uns besonders. Die einwand-  
freie Herkunft des Fettes war gesichert. Geschmack, Konsistenz und Farbe ent-  
sprachen einer Kakaobutter. Die Bestimmung des Unverseifbaren (Petroläther-  
verfahren, DGF-Einheitsmethoden), ebenfalls eine Kennzahl zur Unterscheidung  
von Kakaopreßbutter und Kakaosextraktionsfett, ergab 0,3 %. Ein Wert, der für  
normale Kakaobutter spricht. Außerdem wurde noch die Absorptionskurve dieses  
Fettes aufgenommen (siehe Abb.: Pmax). Die Charakteristik der Kurve ist ziem-  
lich auffallend und den andern wenig ähnlich. In der gleichen Abbildung sind



*Analysenresultate bei der Untersuchung  
von Kakaopreßbutter und Kakaoextraktionsfett*

	Extinktion bei 270 m $\mu$	% Sitosterin
<i>A. Kakaopreßbutter</i>		
a) normal pressed		
1 n Ohne nähere Bezeichnung	0,17	0,30
2 n Ohne nähere Bezeichnung	0,18	0,37
3 n Lagos	0,21	0,33
4 Ghana	0,21	0,34
5 Ohne nähere Bezeichnung	0,22	0,37
6 Ohne nähere Bezeichnung	0,24	0,37
7 n Costa Rica	0,24	0,28
8 Ohne nähere Bezeichnung	0,24	0,37
9 Ohne nähere Bezeichnung	0,24	0,36
10 Ohne nähere Bezeichnung	0,25	0,37
11 Ohne nähere Bezeichnung	0,26	0,39
12 Ohne nähere Bezeichnung	0,26	0,37
13 Accra, Bahia, Arriba	0,27	0,36
14 Accra	0,27	0,38
15 n Sanchez	0,28	0,30
16 n Arriba	0,28	0,30
17 n Bahia	0,31	0,35
18 Ohne nähere Bezeichnung	0,31	0,37
19 n Venezuela	0,41	0,29
20 Ohne nähere Bezeichnung	0,46	0,41
21 Bahia	0,48	0,42
b) solubilized pressed		
22 n Accra	0,22	0,31
23 n Accra, Sanchez	0,26	0,33
24 n Ohne nähere Bezeichnung	0,32	0,30
25 n Accra, Sanchez	0,40	0,39
26 n Bahia, Carupano, Sanchez, Seasons, Accra	0,45	0,27
27 n Bahia, Accra, Costa Rica	0,46	0,37
28 n Bahia, Accra	0,48	0,37
29 n Bahia, Trinidad, Carupano	0,52	0,41
30 n Bahia	0,53	0,35
31 n Carupano, Accra	1,2	0,35
c) deodorized pressed		
32 Ohne nähere Bezeichnung	0,20	0,32
33 Ohne nähere Bezeichnung	0,24	0,37
34 Ohne nähere Bezeichnung	0,25	0,35
35 Typ AAN	0,26	0,37
36 Typ AAS	0,27	0,38
37 n Accra	0,28	0,28
38 n Bahia, Accra, Costa Rica	0,29	0,40
39 n Accra, Bahia	0,29	0,33
40 Typ AA	0,29	0,34
41 Bahia	0,31	0,38
42 n Bahia, Carupano, Sanchez, Seasons, Accra	0,31	0,39
43 n Carupano, Accra	0,34	0,40
44 n Bahia	0,40	0,31
45 Bahia	0,51	0,37
<i>B. Extraktionsfette</i>		
47 Herkunft: unbekannt	0,70	0,60
46 Herkunft: unbekannt	1,20	1,0
48 Herkunft: unbekannt	1,35	1,9
49 Herkunft: unbekannt	1,40	2,0

n = einwandfreier Herkunft

auch die Kurven von zwei Extraktionsfetten eingezeichnet, die mit dem gefundenen Maximal- (E max.) und Minimalwert (E min.). Bei dem Fett mit der zuletzt erwähnten Kurve könnte es sich auf Grund der gefundenen Analysenzahlen (Unverseifbares: 0,6 %) um einen Verschnitt handeln, der aber als Extraktionsfett in den Verkehr gebracht wurde.

Die Absorptionswerte in der Gesamtheit gesehen erlauben wohl in vielen Fällen eine Unterscheidung zwischen Kakaopreßbutter und Kakaoextraktionsfett. Wieweit jedoch damit ein Verschnitt der beiden Sorten zu erkennen ist, wird schwierig zu entscheiden sein. Vor allem erscheint es angebracht, noch weiteres Analysenmaterial zu sammeln. In diesem Zusammenhang sei auch erwähnt, daß die Reproduzierbarkeit der Absorptionsmessungen nicht sehr gut ist, ganz abgesehen von den Fehlern, bedingt durch die Verwendung verschiedener Meßgeräte.

Es wurde daher nach weiteren Unterscheidungsmerkmalen gesucht, die zur Beurteilung von Kakaobutter mit herangezogen werden können. In der Literatur war dafür u.a. auf den Steringehalt hingewiesen. Bei Kakaobutter liegen die gefundenen Werte zwischen 0,27 % und 0,42 % und bei den Extraktionsfetten zwischen 0,70 (Verschnitt?) und 1,40 %. Die Bestimmung der Sterine erfolgte photometrisch unter Verwendung von Sitosterin als Eichsubstanz.

### *Zusammenfassung*

Es wurde weiteres Analysenmaterial – Absorptionsmessungen bei 270 m $\mu$  – über Kakaopreßbutter und Kakaoextraktionsfett gesammelt. Dabei stellte es sich heraus, daß die Werte viel stärker streuen, als ursprünglich angenommen wurde. Ein geringerer Zusatz von Extraktionsfett zu Kakaopreßbutter dürfte durch spektrophotometrische Messungen daher nicht zu erfassen sein.

Als weiteres Unterscheidungsmerkmal der beiden Fettsorten wird der Gehalt der Sterine zur Diskussion gestellt.

### *Résumé*

Complément apporté au travail de *E. Lauber* sur la différenciation spectrophotométrique du beurre de cacao obtenu par pressage et de celui obtenu par extraction. L'auteur a examiné une cinquantaine de beurres de cacao et arrive à la conclusion qu'il n'est pas toujours possible de déceler un coupage par la méthode précitée; il relève que la fidélité de cette méthode laisse à désirer et suggère de la compléter par le dosage photométrique de la teneur en stérines des beurres de cacao.

### *Summary*

Critical examination of *E. Lauber's* method for the spectrophotometric differentiation of pressed from extracted cocoa butter. About 50 cocoa butter samples have been examined and the conclusion is that it is not always possible to find out whether extracted cocoa butter has been added to pressed cocoa butter by means of this method. The author suggests to complete Lauber's method by determining photometrically the sterines content of cocoa butter.

### *Literatur*

- 1 Diese Mitt. 52, 116 (1961).