

stoffer. Vi har ikke her gennemprøvet metodens pålidelighed, men selvom det skulle vise sig, at den var tilstrækkelig pålidelig til at bruges som retsgrundlag, kan dette kun være tilfældet, dersom metoden anvendes på en blanding, hvis sammensætning er fastlagt indenfor ret snævre grænser.

Da det her drejer sig om at bestemme cacaopulver i tørret cacaomælk, kunne man måske fastsætte snævre grænser for indholdet af de tre stoffer, der indgår i et sådant produkt: cacaopulver, sukker og mælkepulver, og bestemme, at det ikke måtte indeholde nogetsomhelst andet, og derpå lade udarbejde en analysemetode, der kunne blive nogenlunde nøjagtig for denne blanding. Det er dog næppe sandsynligt, at producenterne af sådanne blandinger ville finde så restriktive bestemmelser rimelige, og det er helt sikkert, at man ved indførelse af afgiftsfrihed for sådanne blandinger ville få krav (og berettigede krav) om afgiftsfrihed for en lang række produkter af lignende art, der kun indeholder en relativt ringe mængde cacaopulver.

Imødekommelse af sådanne berettigede krav ville kræve, at man havde en nogenlunde sikker bestemmelsesmetode for cacaopulver i alle mulige tilfældige blandinger. Dette vil med de hidtil kendte analysemetoder ikke være muligt, medmindre man ville bekoste endog meget dyre analyser på hver enkelt prøve, analyser, der meget let vil koste adskillige tusinde kroner pr. stk.

Vi har her på vort laboratorium drøftet muligheden for at udarbejde en almengyldig analysemetode for teobromin og er kommet til det resultat, at vi med den viden, man er i besiddelse af i dag, ikke kan afvise muligheden af, at et sådant arbejde vil kunne lykkes, men udarbejdelsen af en sådan analysemetode vil efter vor formening næppe kunne gennemføres for mindre end et sted mellem 50 og 100.000 kr. Den interesse, vi som chokoladefabrikant kunne have af en sådan analysemetode, berettiger absolut ikke en sådan udgift.

Var en sådan analysemetode udarbejdet, må det erindres, at nøjagtigheden af bestemmelsen aldrig kan blive større end variationen af teobromin, coffein, i de forskellige cacaotyper, og at tilstedeværelse af stoffer, der indeholder teobromin eller coffein, vil gøre metoden ubrugelig. Sådanne stoffer er f. eks. kaffe, te, cola eller ekstrakter deraf, og sådanne stoffer bruges ofte som smagstilsetning netop til blandinger med et lille indhold af cacaopulver f. eks. buddingpulver.

Min personlige mening er, at vi med vor viden i dag ikke kender eller kan anvise veje til at finde en metode til bestemmelse af mængden af vand- og fedtfri cacao i en tilfældig blanding med andre spiselige stoffer, der er så pålidelig, at den kan danne grundlag for retsafgørelser, der kan få store økonomiske konsekvenser.

*A. N. Neergaard.*