

AKADEMIET FOR DE TEKNISKE VIDENSKABER
Biocentralen, institut for bioteknisk forskning og udvikling

Den 21. oktober 1969.

Att.: herr fabriksleder H. F. Dall

Vedr.: Bestemmelse af kakaobestanddele, sag nr. f. 9/69.

I ovennævnte sag har vi i henhold til aftale koncentreret de fleste kræfter om samtaler med myndighederne, og som De ser af vedlagte rapport, synes der god grund til at formode, at der vil komme en for Dem ac-

ceptabel ændring i beskatningsreglerne i en ikke for fjern fremtid.

Kopi af den omtalte artikel i Journal of Dairy Science vedlægges til Deres orientering.

Samtidig tillader vi os at vedlægge vor faktura over de sagen påløbne udgifter.

Med venlig hilsen
BIOCENTRALEN
P. S. Vandel

Lidano A/S, Kalundborg.

RAPPORT

Titel: Bestemmelse af kakaobestanddele
Rekvirent: Lidano A/S, 4400 Kalundborg
Deltagere: Fra rekvirenten
Herr fabriksleder H. E. Dall
Fra Biocentralen
Civilingeniør P. S. Vandel
Formål: Forhandlinger med myndighederne og litteraturstudier vedr. bestemmelse af mængden af kakaobestanddele i chokolademælkspulver og lignende produkter.

Resumé:

Der synes på baggrund af de fremkomne oplysninger at være mulighed for et for rekvirenten tilfredsstillende resultat i løbet af nogle måneder.

1. Baggrund

Chokolademælk i flydende form beskattes af den medgæede chokolademængde (kakaopulvermængde), mens chokolademælkspulver beskattes af hele produktmængden. Dette forhold ønsker Lidano A/S at få ændret, så der heller ikke af chokolademælkspulver skal betales skat af mere end den medgæede mængde kakaopulver.

2. Udførte undersøgelser

2.1 Der har været foretaget en del orienterende litteraturundersøgelser for at finde metoder, der kunne anses for egnede til videre bearbejdning med henblik på løsning af den foreliggende opgave. De fundne muligheder syntes at koncentrere sig om bestemmelse af theobromin og/eller coffein, gravimetrisk bestemmelse af „opløselig“ og „uopløselig“ kakaopulverfraktion, spektrofotografisk bestemmelse af theobromin og/eller coffein, og bestemmelse af kakaopulvermængden i chokolademælkspulver.