

Underbilag 2.

STATSPRØVEANSTALTEN

Den 5. august 1969.

Vedr.: Bestemmelse af kakaoinhold i kakaomælkepulver og dermed beslægtede produkter.

Deres skrivelse af 12.12.68. 1.F.1486.

Efter en litteraturundersøgelse har det været Statsprøveanstalten muligt at udarbejde en metode til bestemmelse af kakaoinholdet i produkter af den omhandlede art.

Metoden er udarbejdet i overensstemmelse med en metode, der er angivet i „Journal of Dairy Science“, 48, 1401-5. (Bilag: Fotokopi).

Metoden omfatter en bestemmelse af koncentrationen af fugt- og fedtfri kakao i chokolade eller chokolademælk ved måling af absorptionen ved 275 my af et filtrat efter fældning med trichloreddikesyre, idet der anvendes enten kakaopulver eller theobromin som reference. Idet indholdet af theobromin i kakaopulver kan afvige lidt i de

forskellige arter af kakao, der findes på verdensmarkedet, vil det være af betydning for et nøjagtigt resultat, at en prøve af det til kakaomælkepulverfremstillingen anvendte kakaopulver var til rådighed ved standardberegningen, eller om man i stedet for at angive en grænse for kakaoinholdet kunne angive en grænse for theobrominindholdet bestemt ved den i bilaget angivne metode.

Af artiklen fremgår det, at resultaterne af målingerne ligger indenfor $\pm 4,5$ pct. i nærheden af den forventede værdi baseret på kemiske analyser.

På grundlag af en foreløbig undersøgelse foretaget på „Lida-quick“ må dette anses for en rimelig antagelse.

Med hensyn til de produkter, som ikke er tilsat mælkepulver, synes det at være muligt at få reproducerbare resultater ved tilsætning af frisk sødmælk til analyserne.

Gerhard Hansen.

/ E. Kronborg.

Skrivelsen medtager endvidere den samme skrivelse af 28. oktober 1969 fra dr.

techn. A. N. Neergaard, der er optaget som underbilag til bilag 10.