

## Verfälschte Kakaopulver.

Von

Dr. J. Prescher.

Mitteilung aus dem Staatlichen Chemischen Untersuchungsamte für die  
Auslandsfleischschau in Cleve (Vorsteher: Dr. M. Fritzsche).

[Eingegangen am 26. November 1918.]

Im Handel mit Kakao waren die Fälle nicht selten, in denen mit Kakaoschalenspulver versetzte Erzeugnisse angetroffen oder in denen Schalenpulver für Fälschungszwecke in den Handel gebracht wurden. Man hätte glauben sollen, daß die Zeiten, wo Zusätze von Mineralstoffen (wie Schwerspat, Gips u. dergl.) als Beschwerungsmittel vorkamen, längst entschwunden seien, zumal dank den verfeinerten Methoden des Nachweises auch für raffiniertere Fälschungen diese sich wenig rentabel gestalten haben mochten. Aber während des Krieges sollte sich den Fälschern noch einmal Gelegenheit dazu bieten.

So wurden dem hiesigen Amte noch in den letzten Monaten Kakaoproben zollamtlich überwiesen, deren Untersuchungsergebnisse nachstehend mitgeteilt seien, um zu zeigen, was man dem menschlichen Verdauungsapparate zuzumuten wagte.

Probe 1 stellte ein teilweise kleinklumpig zusammenbackendes, rötlichbraunes, süß schmeckendes, zwischen den Zähnen knirschendes, gröberes, voluminöses Pulver dar, das 49,85 % in kaltem Wasser lösliche, im wesentlichen aus Rübenzucker bestehende Anteile enthielt. Die Aschenbestimmung ergab 26 % Mineralbestandteile, von denen 1,6 %<sup>1)</sup> als von Kakaosubstanz herrührend anzusehen waren; die Menge letzterer (26,5 %) hatte 8 % Schalengehalt.

Die Asche gab sowohl vor wie nach dem Aufschluß mit Natrium-Kaliumcarbonat Manganreaktion.

Auffallend hoch im Verhältnis zum vorhandenen Kakao war der Fettgehalt der Mischung; er betrug 7,9 %.

Die Zusammensetzung der Asche war folgende:

Eisenoxyd (Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )	Aluminiumoxyd (Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )	Calciumoxyd (CaO)	Magnesiumoxyd (MgO)	Mangan (Mn)	Sand + Kieselsäure
3,40	8,50	5,30	1,10	0,005	68,80 %

Ferner waren zugegen Chloride, Sulfate und Phosphate, Kohlensäure und Alkalien. Das Gemenge bestand demnach aus 49 % Zucker, 24,50 % Ziegelmehl und 26,50 % Kakao von 8 % Schalengehalt.

Probe 2. Dieses für die menschliche Ernährung ebenfalls völlig wertlose Gemisch bestand aus Schalenpulver und entölten Keimen zu gleichen Teilen. Das ätherlösliche Extrakt betrug 1,7 %.

Probe 3. Diese Probe von schwachem Geruch nach Kakao bestand neben Kakao aus Rübenkaffee. Das Fett (12,20 %) besaß einen Brechungswert von 44,8 bei 40°. Die Mischung war zum Preise von 25 Mk. für das Pfund einem Interessenten angeboten worden.

<sup>1)</sup> Legt man den Aschengehalt des Kakaos mit 4 % zugrunde, so ergibt sich unter Annahme 10 % aschenhaltiger Schalen für 26,5 % Kakao ein Aschengehalt von 1,6 %.