

Zeitschrift: Archives des sciences physiques et naturelles
Herausgeber: Société de Physique et d'Histoire Naturelle de Genève
Band: 5 (1923)

Artikel: Multirotation des miels dextrogyres
Autor: Balavoine, P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-741390>

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: 06.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

COMPTE RENDU DES SÉANCES
DE LA
SOCIÉTÉ DE PHYSIQUE ET D'HISTOIRE NATURELLE
DE GENÈVE

Vol. 40, N° 2.

1923

Avril-Juillet.

Séance du 19 avril 1923.

P. BALAVOINE: *Multirotation des miels dextrogyres.*

La déviation dextrogyre peut être considérée comme exceptionnelle dans les miels naturels; caractéristique des miels « de sapin » ou « de 2^{me} récolte », elle est attribuée à une forte proportion de dextrines. L'examen polarimétrique, en solution aqueuse à 20%, doit tenir compte de la multirotation et ne se faire qu'après un temps suffisamment long; 6 heures sont généralement suffisantes, mais on recommande d'attendre 24 heures pour être absolument certain de la fin de l'évolution.

Tous les miels dextrogyres observés ont montré une multirotation se prolongeant plus longtemps, jusqu'à 8 jours. Cette propriété semble caractéristique des miels dextrogyres, et les différencie nettement des produits artificiels similaires à base de glucose, et dextrogyres. Il est probable qu'il se passe une hydrolyse des dextrines de miels, qui sont déjà considérées comme douées de propriétés spéciales dues à leur composition (hydrolyse facile par de faibles acides, faible grandeur moléculaire). La rotation dextrogyre décroissante s'accompagne d'une teneur croissante en sucre réducteur.