

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 10 (1919)
Heft: 3-4

Artikel: Remarques sur quelques procédés d'analyse des levures
Autor: Vautier, E. / Schaffer, F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-984193>

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: 08.02.2025

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

Ces résultats confirment l'expérience, que le Lecithin en présence de carbohydrates avec le chloroforme ne peut être quantitativement extrait et que le fait supplémentaire, généralement accepté, que l'alcool ne retire pas seulement le Lecithin, mais qu'il est capable de le décomposer en ses composants et ainsi de le rendre accessible à l'extraction.

La méthode proposée par *Cohn* pour le vin, qui consiste à traiter les extraits alcooliques avec le chloroforme, pendant laquelle les phosphates basiques restent insolubles, a donné des résultats qui diffèrent grandement dans les déterminations doubles. Ceci est dû au fait que le Lecithin se décompose déjà dans les extraits, et par conséquent la détermination dans le chloroforme de l'acide glycéro-phosphorique est impossible, ou que les carbohydrates qui ont passé dans les extraits interfèrent, ce qui n'a pu être décidé.

Puisque la teneur en Lecithin des aliments végétaux est en rapport avec la teneur en substances azotées, on peut admettre que dans les fruits et légumes, à l'exception des légumineuses, il n'y a que très peu ou pas de Lecithin. La question de savoir si le Lecithin se trouve dans les fruits et légumes, ne peut être résolue que par l'examen de grandes quantités de matière première, éventuellement en isolant le Lecithin et en le décomposant, et en montrant les produits de décomposition et leurs sels métalliques. Dans les méthodes habituelles de détermination, on n'a pu dans les quantités habituelles, isoler le Lecithin ou ses produits de décomposition.

Remarques sur quelques procédés d'analyse des levures.

Par E. VAUTIER.

(Travail exécuté au laboratoire de chimie du Service fédéral de l'Hygiène publique,
Chef: F. Schaffer.)

D'après le Manuel suisse des denrées alimentaires, on procède à la détermination du pouvoir fermentateur des levures suivant la méthode de Hayduck.

Tandis que *J. König*, dans son ouvrage «Untersuchung landwirtschaftlich und gewerblich wichtiger Stoffe», page 727 indiquant la méthode originale, prescrit l'emploi d'une solution de 40 gr de sucre de canne dans 400 cm³ d'eau, le Manuel lui-même indique une solution à 10 % de sucre, ce qui n'est pas tout à fait la même chose. Nous ne croyons pas que ce détail ait une grande importance, mais nous avons désiré attirer l'attention sur ce point. Lors des divers dosages, dont les résultats sont mentionnés plus bas, nous

grande majorité des cas, d'avoir recours aux procédés fort compliqués et délicats de culture des levures (entre autre, culture d'après la méthode de Lindner la «Tröpfchenkultur»); nous croyons par contre pouvoir recommander l'emploi des deux méthodes suivantes, reposant toutes deux sur la fermentation de la raffinose (méliitriose).¹⁾

Méthode de Herzfeld: On place la levure à analyser dans un petit appareil à fermentations de Einhorn avec une solution à 1% de raffinose. On laisse 24 heures à 30° puis on observe s'il s'est produit un sensible dégagement de gaz carbonique; ceci n'est le cas que si l'on se trouve en présence de levure de bière ou d'un mélange en contenant une certaine proportion, tandis que la levure pressée, elle, restera sans action. Il faudra toutefois penser que des cellules de levure pressée, très riches en glycogène, produisent par autodigestion également un dégagement de gaz dans l'appareil de Einhorn; c'est pour cette raison que Henneberg recommande de toujours procéder à un essai à blanc, c'est-à-dire avec de l'eau au lieu de solution de raffinose. En opérant sur des échantillons de même poids il suffira de retrancher le volume obtenu lors de l'essai à blanc; il ne s'agit donc pas ici d'une méthode quantitative mais seulement qualitative assez sensible. Il paraît, toujours d'après Henneberg, que de très rares exceptions auraient été constatées; il s'agirait dans ce cas de levures représentées à la collection Berlinoise des levures.

La méthode de Bau, qui semble-t-il n'est que rarement employée, est approximativement quantitative; elle est croyons-nous spécialement indiquée pour le contrôle qui est du ressort du chimiste. D'après Bau, on place dans 3 éprouvettes, 0,4 gr de la levure à contrôler et que l'on délaye dans 10 cm³ d'une solution à 1% de raffinose; on laisse le tout à 30°; après 24 heures on filtre au papier le contenu de la première éprouvette; à 3 cm³ du filtrat on ajoute 1 cm³ de solution fraîche de *Fehling* puis on chauffe 5 min. au bain-marie. Au cas où le liquide est encore bleu après cela, la levure contient au moins 10% de levure de bière; en cas contraire l'on prend après 48 heures la deuxième éprouvette et opère de même; le liquide n'est-il toujours pas décoloré, on en peut déduire que l'échantillon contenait 5% de levure de bière (une telle teneur, comme l'expérience l'a démontré, ne fermentant entièrement la solution à 1% de raffinose qu'après 48 heures). Si lors du troisième essai, après 3 jours, le liquide reste encore bleu, on pourra admettre une teneur en levure de bière de 1% (une si petite quantité peut provenir d'une infection et ne devra pas faire nécessairement supposer que l'on se trouve en présence d'une falsification). Enfin si la liqueur de *Fehling* est décolorée lors de ce troisième essai, la levure analysée est tout à fait exempte de levure de bière.

Le processus chimique, très intéressant, est le suivant:

¹⁾ Voir *W. Henneberg*: «Gährungs bakteriologisches Praktikum, Betriebsuntersuchungen und Pilzkunde», page 149 et suivantes.

Toutes les sortes de levures décomposent la raffinose en mélibiose et en lévulose; la lévulose est fermentée également par toutes les levures, alors que la mélibiose l'est seulement par la levure de bière; donc si cette sorte de levure est présente la mélibiose est fermentée, la solution de *Fehling* n'est pas réduite et le liquide reste bleu.

Analysen reingehaltener Branntweine.

Von J. BÜRGI.

(Urschweizerische Lebensmittel-Untersuchungsanstalt Brunnen.)

Nr.	Herkunft der Kirschen	Farbe	Datum des Brennens	Alkohol Vol. %	Gesamt- säure g i. L. auf abs. Alkoh.	Gesamt- ester g i. L. auf abs. Alkoh.	Gesamt- blausäure mg i. L.	Höhere Alkohole ‰ nach Komarowsky - v. Fellenberg auf abs. Alkohol
Kirschwasser, Jahrgang 1911								
1	Steinen	schwarz	10. XI. 1911	60,4	1,78	6,63	4	—
2	Steinerberg	»	10. XI. 1911	59,2	1,23	5,67	0	—
3	Fricktal	rot	10. XI. 1911	58,1	2,08	5,95	13	—
4	Hochdorf	schwarz	10. XI. 1911	58,1	3,58	11,25	5,5	—
5	Fricktal	»	10. XI. 1911	59,0	2,67	7,0	25	—
6	Steinen	»	10. XI. 1911	55,3	2,33	7,55	8,5	—
7	Menzingen	»	11. XII. 1911	55,5	1,56	4,43	11,5	—
8	Steinen	»	22. I. 1912	57,4	1,72	4,42	2,5	—
9	»	»	22. I. 1912	56,2	2,24	5,16	7	—
10	»	»	22. I. 1912	59,9	1,51	5,80	2,5	—
11	Haggen ob Schwyz	»	22. I. 1912	56,9	2,81	5,41	1	—
12	Hochdorf	»	22. I. 1912	58,1	4,62	12,56	8,5	—
13	»	»	22. I. 1912	57,9	2,95	7,21	10	—
Kirschwasser, Jahrgang 1912								
14	Ormalingen-Gelterkinden	—	17. II. 1913	56,7	2,92	7,44	16	2,5
15	»	—	17. II. 1913	59,3	2,14	4,57	22	2,4
16	»	—	17. II. 1913	56,7	2,96	7,35	34	2,3
17	Gelterkinden	—	17. II. 1913	59,8	1,15	3,69	28	2,1
18	Rosberg-Steinen	—	17. II. 1913	61,5	1,67	5,43	25	1,6
19	»	—	17. II. 1913	58,4	1,98	4,84	19	1,6
20	Schübelbach	—	—	58,8	0,91	6,32	1	1,7
21	Küssnacht a. Rigi	—	—	58,2	3,26	7,49	3	5,2
22	Gersau	—	—	56,7	3,35	7,65	20	4,3
23	Kersiten-Stansstad	—	—	73,2	0,35	5,73	43	6,0

Bemerkung: Diejenigen Kirschwasser, bei denen das Datum des Brennens angegeben ist, sind unter Aufsicht des Lebensmittel-Inspektors destilliert worden. Die Uebrigen wurden durch Ortsexperten von solchen Landwirten erhoben, welche selbst brennen und die Reinheit der Ware garantieren.