

Zeitschrift: Bulletin de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Herausgeber: Société Vaudoise des Sciences Naturelles
Band: 59 (1936-1937)
Heft: 241

Titelseiten

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: 15.03.2025

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

La composition chimique de la levure de bière

PAR

Jacques FAVRE*(Assemblée générale du 20 juin 1936.)*

Résumé. — La levure de bière séchée à basse température est une source très riche de matières nutritives, albumines, graisses, hydrates de carbone. — Elle contient en outre des dérivés phosphorylés du glutathion, des vitamines A, C, et surtout B₁ et B₂ qui lui confèrent des propriétés thérapeutiques intéressantes. — La vitamine B₂ se trouve dans la levure sous forme de « Ferment jaune », un complexe de lactoflavine phosphorylée et d'albumine. — Ce Ferment jaune est un redox comme le glutathion; ces deux corps jouent dans la respiration et la nutrition de la cellule un rôle important.

La levure de bière est un champignon unicellulaire de l'espèce des *Saccharomyces cerevisiae*. Elle se différencie assez nettement de la levure de boulangerie, qui n'est en somme qu'une race d'acclimatation, par le milieu et les conditions dans lesquels elle a vécu.

La levure de bière contient toujours, malgré un lavage et un tamisage soignés, des traces de houblon qui lui communiquent une couleur et une odeur caractéristiques. Les traces de lupuline, cette substance brune contenue dans le fruit du houblon, ont du reste une action conservatrice sur la levure, et les brasseurs la considèrent comme le meilleur agent de défense de leurs moûts contre la contamination par des bactéries nuisibles.

La levure de boulangerie, qui est fabriquée pour elle-même et cultivée dans des moûts de deuxième qualité, dans des solutions de mélasses ou des milieux synthétiques, a un goût fade et peu d'odeur.

Ces deux levures se différencient aussi par leur activité. Toutes deux transforment certains hydrates de carbone en alcool et en gaz carbonique; ce sujet a été récemment étudié par Meyerhof qui a mis en lumière toutes les phases intermédiaires de cette réaction¹.

¹ *Helv.*, 18, 1030 (1935).