

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 15 (1924)

Heft: 1

Buchbesprechung: Literarisches = Bibliographie

Autor: [s.n.]

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: 14.03.2025

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

Literarishes. — Bibliographie.

Smith. — *Boisson préparée au moyen de la noix de coco.* — Brit. Pat. 177, 927 (Dem. 1921).

Une imitation du lait peut être préparée avec la noix de coco, dont l'endosperme est amené à une grande finesse. On peut enlever une partie de la matière grasse, ajouter du sucre et concentrer à température au-dessous de 80°.

Guignard. — *Procédé de fabrication de matières grasses par fermentation des glucoses.* — B. F. 523 877 (1921) (Dem. 1920).

La fermentation des glucoses s'effectue dans des conditions physiques et chimiques telles que la glycérine et les acides gras, au lieu de rester libres, ce qui limiterait la réaction, se combinent constamment en donnant des corps gras, de sorte que la réaction peut se poursuivre jusqu'à épuisement complet des glucoses. Les glucoses et les levures sont choisis de façon que, par rapport à la levure choisie, le moût renferme le plus possible de hexoses inassimilables par la levure. On utilise des moûts sucrés, très riches en sucres, neutres ou acides, suivant la nature de levure, et additionnés de sels tels que le phosphate d'ammonium, le tartrate d'ammonium, le sulfite d'ammonium, etc., en vue de favoriser la formation de la glycérine et des acides gras. La fermentation s'effectue à température inférieure à 30°, de préférence entre 25 et 28°.

Kling. — *Mémoire relatif au dosage de l'acide tartrique (droit).* — Ann. Chim. **18**, 189 (1922).

Description de la méthode de dosage de l'acide tartrique par précipitation à l'état de racémate de chaux, appliquée aux vins, cidres, tartres, lies et émétiques. Elle est très précise.

Schlatter. — *La fermentation lactique du glucose par le peptone.* — Bioch. Z. **131**, 362 (1922).

La décomposition du glucose signalée par Baur et Herzfeld (Bioch. Z. **117**, 96 (1921)) comme une « fermentation sans levure » en donnant un acide et un produit convertible en iodoforme, a été reprise par l'auteur qui démontre que le glucose en solution bicarbonatée se transforme à 37° quantitativement en acide lactique par le peptone. La fermentation est d'autant plus rapide qu'il y a plus de peptone présente. La concentration du sucre ne joue aucun rôle, mais les phosphates, au contraire, sont importants. Aucune bactérie lactique n'a pu être décelée dans ces fermentations.

Baur et Herzfeld. — *La fermentation peptonique.* — Bioch. Z. **131**, 382 (1922).

Discussion de l'action glycolytique des sucres végétaux ou animaux dans la fermentation peptonique, dans laquelle il semble que le ferment glycolytique soit fixé étroitement au protoplasma même.