

Sur la variabilité de la composition de la caséine et son rôle dans la fabrication du fromage

Autor(en): **Cherbuliez, E.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Archives des sciences physiques et naturelles**

Band (Jahr): **15 (1933)**

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-740632>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*

ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

E. Cherbuliez. — *Sur la variabilité de la composition de la caséine et son rôle dans la fabrication du fromage.*

Récemment, M. Fr. Meyer et moi¹, nous avons montré que la caséine est un mélange d'au moins quatre constituants. La suite de nos recherches a non seulement permis de confirmer ce premier résultat; elle a encore montré que le mélange « caséine » était variable dans sa composition. Parmi les quatre constituants, désignés par α_1 , α_{II} , γ et δ , ce sont surtout α_1 et α_{II} dont les proportions varient d'une caséine à l'autre, d'une manière telle cependant que le total de α_1 et α_{II} semble être assez constant et approcher de 80%. Cette variation a une répercussion sur une propriété très importante de la caséine, sa coagulabilité par la présure. Parmi les quatre fractions examinées isolément, la fraction α_{II} est la seule qui présente le phénomène de l'emprésurage d'une façon tout à fait nette. Des mélanges artificiels des différents constituants coagulent d'autant mieux qu'ils sont plus riches en α_{II} . Il est à prévoir que la « caséine » naturelle elle-même présente des variations dans sa flocculation par la présure. Nous avons constaté ces variations, en particulier dans l'étude du lait de deux vaches déterminées, étude que nous avons pu faire grâce à l'obligeance de la Direction des Laiteries Réunies de Genève. De ces deux vaches, l'une donnait un lait normal, l'autre un lait coagulant mal. La caséine du lait normal s'est trouvée plus riche en α_{II} que la caséine du lait coagulant mal.

Aux multiples facteurs qu'on a envisagés comme conditionnant le comportement chimique et biologique du lait, il convient donc d'ajouter, et non comme un des moindres, la variabilité de la composition de la caséine elle-même.

*Laboratoire de chimie organique de l'Université,
Genève.*

¹ C. R. de la Soc. de Phys., XLIX, p. 210 (1932).