

La carnisaporine et le sarcochromogène des tissus animaux

Autor(en): **Battelli, F. / Stern, L.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **4 (1922)**

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-742051>

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.

ou le fractionnement de celui de Gastern sous la Jungfrau¹. Nous ne croyons pas à une très grande rigidité des Aiguilles Rouges, pas plus qu'à la nécessité d'un élément mâle dans tous les cas de plissements en retour. Au point de vue mécanique, il suffit d'un déplacement vers la profondeur du point d'application de la poussée et cela d'autant mieux que l'angle d'incidence de cette dernière diminue. Nous aurons d'ailleurs l'occasion de revenir prochainement sur ces questions. Qu'il nous suffise pour l'heure de déclarer en manière de conclusion que le fauchage des couches qui, d'après nos confrères de Lausanne devait ruiner certains de nos résultats ne les atteint pas dans leurs œuvres vives parce qu'ils sont basés sur des faits nombreux et décisifs.

F. BATTELLI et L. STERN. — *La carnisaporine et le sarcochromogène des tissus animaux.*

En étudiant la respiration des tissus et la constitution de la pnéine nous avons été amenés à examiner entre autres la nature des substances qui donnent à l'extrait aqueux des muscles le goût et la couleur particuliers du bouillon.

THÉNARD avait donné le nom d'*osmazon* ou *osmazome* au principe qui donne l'odeur et la saveur du bouillon. On croyait généralement qu'il s'agissait d'un mélange de différents corps.

Dans les traités de chimie physiologique modernes, on ne trouve plus aucune mention de cette substance.

Au cours de nos recherches, nous avons été amenés à la conclusion que le goût du bouillon ne doit pas être attribué à un mélange de plusieurs corps mais à une seule substance dont le goût fondamental toutefois peut être masqué ou exalté par la présence d'autres corps.

Le terme osmazome ne convient pas pour cette substance, car d'après son étymologie osmazome signifie odeur du bouillon. Or, il n'y a aucun rapport entre la substance qui donne le goût et les substances volatiles qui donnent l'odeur.

¹ A. BUXTORF et L. W. COLLET. *Les relations entre le massif Gastern-Aiguilles Rouges et celui de l'Aar-Mont-Blanc*, *Eclogae geol. Helv.* vol. XVI, 1921, fig. 1, p. 371.

Nous proposons de donner à cette substance le nom de *carnisaporine*.

Nous avons repris l'étude de cette substance dans le but d'établir sa constitution chimique, son rôle biologique et ses effets sur l'organisme.

Nous nous limiterons ici à rapporter les résultats du dosage de la carnisaporine dans les différents tissus.

Le dosage consiste essentiellement à diluer l'extrait aqueux d'un tissu donné jusqu'à ce que le goût devienne à peine appréciable. C'est la dilution limite. Un centimètre cube de liquide à cette dilution limite représente une *unité gustative*.

Pour le muscle de bœuf, le dosage est très simple; pour le foie, la rate, etc., il faut enlever préalablement les substances qui masquent le goût.

En procédant ainsi, nous avons obtenu les résultats suivants pour 1 kilogramme de tissu:

Tissus	Nombre d'unités gustatives
Muscle de bœuf de bonne qualité	1500 à 2000
Muscle de bœuf de qualité inférieure	500 à 1000
Muscle de veau	800 à 1200
Rate de bœuf	500 à 600
Cerveau de bœuf	300 à 500
Foie de bœuf.	300 à 400

Il va sans dire que l'appréciation du nombre des unités, c'est-à-dire de la dilution limite d'un extrait présentant encore le goût, diffère d'une personne à l'autre. Par conséquent, ces chiffres n'ont qu'une valeur relative.

Nous n'avons pu trouver aucune indication sur la nature de la substance rouge-brunâtre contenue dans l'extrait bouilli concentré de muscle.

Cette substance préexiste en proportion variable dans l'extrait bouilli des différents muscles. Le muscle rouge de bœuf en contient davantage que le muscle de veau. Toutefois, la couleur est toujours faible, et elle augmente peu à peu par une ébullition prolongée et surtout lorsque l'extrait est évaporé

à siccité à une température supérieure à 80°. Il existe donc dans l'extrait de muscle une substance que nous proposons d'appeler *sarco-chromogène* qui peut se transformer en une substance colorante rouge-brunâtre que nous appelons *sarco-chrome*.

Dans les manipulations de préparation, le sarco-chrome ou son chromogène accompagnent la carnisaporine. Les diverses réactions qui enlèvent le goût décolorent en même temps le liquide, ce qui ferait supposer qu'il existe une relation étroite entre la carnisaporine et le sarco-chromogène des muscles.
