Synthèse du maltose

Autor(en): **Pictet, Amé**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **5 (1923)**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-741425

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

http://www.e-periodica.ch

même cause tectonique. Nous ne faisons aujourd'hui que confirmer son heureuse hypothèse en apportant des faits nouveaux et en montrant comment une singularité de l'avant pays hercynien, l'ensellement Mont-Blanc-Belledonne, livrant passage à un flux de force tangentielle plus puissant, a influé sur la forme et l'ampleur du plissement jurassien aux environs de Genève.

(Laboratoire de Géologie de l'Université de Genève).

Séance du 20 décembre 1923.

Amé PICTET. — *Synthèse du maltose.*

Ainsi qu'il résulte de recherches faites en collaboration avec MM. Ross, Castan, J. Pictet et Georg, et qui ont fait l'objet de communications antérieures, les deux anhydrides internes du glucose, la *glucosane* et la *lévoglucosane*, se polymérisent lorsqu'on les chauffe à 140° dans le vide en présence d'un peu de chlorure de zinc. Il se forme alors deux isomères de la formule $C_{12}H_{20}O_{10}$, la *diglucosane* et la *dilévoglucosane*.

Ces deux composés, traités séparément par l'acide chlorhydrique et le carbonate d'argent, donnent naissance à deux disaccharides $C_{12}H_{22}O_{11}$, le *α-2-glucosylglucose* et l'*isomaltose*.

Cette même méthode a pu être utilisée pour la synthèse du *maltose*. Il a suffi de soumettre à la polymérisation, non plus la glucosane ou la lévoglucosane, mais un mélange équimoléculaire de ces deux corps. Il se forme alors un dimère mixte, la *glucosane-lévoglucosane*. En hydratant celle-ci par l'acide chlorhydrique et le carbonate d'argent, on a obtenu un mélange de deux disaccharides, le *β-2-glucosyl-glucose* et le *α-6-glucosyl-glucose*. On les a séparés facilement par l'émulsine, qui n'attaque que le premier. Le second, isolé de cette manière, s'est trouvé identique au maltose.