Multirotation des miels dextrogyres

Autor(en): **Balavoine, P.**

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-741390

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

SUPPLÉMENT AUX ARCHIVES DES SCIENCES PHYSIQUES ET NATURELLES
1923

COMPTE RENDU DES SÉANCES

DE LA

SOCIÉTÉ DE PHYSIQUE ET D'HISTOIRE NATURELLE

DE GENÈVE

Vol. 40, N° 2. 1923 Avril-Juillet.

Séance du 19 avril 1923.

P. BALAVOINE: *Multirotation des miels dextrogyres.*

La déviation dextrogyre peut être considérée comme exceptionnelle dans les miels naturels; caractéristique des miels « de sapin » ou « de 2me récolte », elle est attribuée à une forte proportion de dextrines. L'examen polarimétrique, en solution aqueuse à 20%, doit tenir compte de la multirotation et ne se faire qu'après un temps suffisamment long; 6 heures sont généralement suffisantes, mais on recommande d'attendre 24 heures pour être absolument certain de la fin de l'évolution.

Tous les miels dextrogyres observés ont montré une multirotation se prolongeant plus longtemps, jusqu'à 8 jours. Cette propriété semble caractéristique des miels dextrogyres, et les différencie nettement des produits artificiels similaires à base de glucose, et dextrogyres. Il est probable qu'il se passe une hydrolyse des dextrines de miels, qui sont déjà considérées comme douées de propriétés spéciales dues à leur composition (hydrolyse facile par de faibles acides, faible grandeur moléculaire). La rotation dextrogyre décroissante s'accompagne d'une teneur croissante en sucre réducteur.