

# Sur une variation saisonnière de la composition de la graisse du lait

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **9 (1927)**

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-740966>

## **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.

**P. Balavoine.** — *Sur une variation saisonnière de la composition de la graisse du lait.*

La graisse du lait de vaches se distingue des autres graisses alimentaires par sa forte teneur en acides gras volatils solubles dans l'eau, ainsi que par son indice de réfraction spécial. On constate cependant quelquefois que les limites normales entre lesquelles ces valeurs oscillent sont dépassées. On en attribue la cause à la race des bêtes, à leur nourriture et à d'autres facteurs inconnus.

Quelques auteurs ont signalé, entr'autres, une faible oscillation annuelle qui se traduit par un minimum en août et en septembre, mais ils ne lui ont accordé qu'une attention minime et n'en ont pas précisé la raison. Moi-même, à plusieurs reprises et notamment cette année, j'ai remarqué que cette oscillation s'accusait à tel point qu'elle dépassait les limites adoptées comme normales. Il m'a paru intéressant d'en étudier les causes, d'autant plus que cette anomalie pouvait faire suspecter ces beurres d'une addition de graisse de bœuf. Les chiffres constatés sur quatre beurres de provenance certaine furent pour l'indice Reichert-Meissl (acides volatils) 23,5, au lieu du chiffre moyen de 28, et pour l'indice de réfraction au réfractomètre à beurre Zeiss, 46,0 au lieu de 43,5. Faut-il attribuer cette anomalie à la chaleur estivale ? Ou, avec certains auteurs, à une nourriture insuffisante ? Il n'en est rien, car ces beurres provenaient de vaches nourries exclusivement, mais abondamment d'herbe fraîche dans des pâturages de montagne. Il faut donc en chercher la cause dans ce genre spécial de nourriture et d'existence ; ce qui confirme cette hypothèse, c'est que le phénomène, dans notre région, se marque le plus à la fin de l'été, en septembre. J'incline donc pour la supposition que ce déficit saisonnier en acides gras volatils du beurre ne provient pas de bêtes débiles ou malades, comme on l'a affirmé, mais, au contraire, saines parce que vivant en plein air. Il est intéressant de noter, si cette hypothèse se vérifie l'an prochain sur un matériel plus considérable, que la graisse du lait d'animaux nourris dans des conditions naturelles et, en somme, normales, tend à se rapprocher, dans sa composition, de celle des tissus de ces animaux eux-mêmes.