

Objekttyp: **FrontMatter**

Zeitschrift: **Bulletin de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles**

Band (Jahr): **59 (1936-1937)**

Heft 241

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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>

La composition chimique de la levure de bière

PAR

Jacques FAVRE*(Assemblée générale du 20 juin 1936.)*

Résumé. — La levure de bière séchée à basse température est une source très riche de matières nutritives, albumines, graisses, hydrates de carbone. — Elle contient en outre des dérivés phosphorylés du glutathion, des vitamines A, C, et surtout B₁ et B₂ qui lui confèrent des propriétés thérapeutiques intéressantes. — La vitamine B₂ se trouve dans la levure sous forme de « Ferment jaune », un complexe de lactoflavine phosphorylée et d'albumine. — Ce Ferment jaune est un redox comme le glutathion; ces deux corps jouent dans la respiration et la nutrition de la cellule un rôle important.

La levure de bière est un champignon unicellulaire de l'espèce des *Saccharomyces cerevisiae*. Elle se différencie assez nettement de la levure de boulangerie, qui n'est en somme qu'une race d'acclimatation, par le milieu et les conditions dans lesquels elle a vécu.

La levure de bière contient toujours, malgré un lavage et un tamisage soignés, des traces de houblon qui lui communiquent une couleur et une odeur caractéristiques. Les traces de lupuline, cette substance brune contenue dans le fruit du houblon, ont du reste une action conservatrice sur la levure, et les brasseurs la considèrent comme le meilleur agent de défense de leurs moûts contre la contamination par des bactéries nuisibles.

La levure de boulangerie, qui est fabriquée pour elle-même et cultivée dans des moûts de deuxième qualité, dans des solutions de mélasses ou des milieux synthétiques, a un goût fade et peu d'odeur.

Ces deux levures se différencient aussi par leur activité. Toutes deux transforment certains hydrates de carbone en alcool et en gaz carbonique; ce sujet a été récemment étudié par Meyerhof qui a mis en lumière toutes les phases intermédiaires de cette réaction¹.

¹ *Helv.*, 18, 1030 (1935).