

# Literarisches = Bibliographie

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **15 (1924)**

Heft 1

PDF erstellt am: **14.09.2024**

## **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.

## Literarishes. — Bibliographie.

*Smith.* — *Boisson préparée au moyen de la noix de coco.* — Brit. Pat. 177, 927 (Dem. 1921).

Une imitation du lait peut être préparée avec la noix de coco, dont l'endosperme est amené à une grande finesse. On peut enlever une partie de la matière grasse, ajouter du sucre et concentrer à température au-dessous de 80°.

*Guignard.* — *Procédé de fabrication de matières grasses par fermentation des glucoses.* — B. F. 523 877 (1921) (Dem. 1920).

La fermentation des glucoses s'effectue dans des conditions physiques et chimiques telles que la glycérine et les acides gras, au lieu de rester libres, ce qui limiterait la réaction, se combinent constamment en donnant des corps gras, de sorte que la réaction peut se poursuivre jusqu'à épuisement complet des glucoses. Les glucoses et les levures sont choisis de façon que, par rapport à la levure choisie, le moût renferme le plus possible de hexoses inassimilables par la levure. On utilise des moûts sucrés, très riches en sucres, neutres ou acides, suivant la nature de levure, et additionnés de sels tels que le phosphate d'ammonium, le tartrate d'ammonium, le sulfite d'ammonium, etc., en vue de favoriser la formation de la glycérine et des acides gras. La fermentation s'effectue à température inférieure à 30°, de préférence entre 25 et 28°.

*Kling.* — *Mémoire relatif au dosage de l'acide tartrique (droit).* — Ann. Chim. **18**, 189 (1922).

Description de la méthode de dosage de l'acide tartrique par précipitation à l'état de racémate de chaux, appliquée aux vins, cidres, tartres, lies et émétiques. Elle est très précise.

*Schlatter.* — *La fermentation lactique du glucose par le peptone.* — Bioch. Z. **131**, 362 (1922).

La décomposition du glucose signalée par Baur et Herzfeld (Bioch. Z. **117**, 96 (1921)) comme une « fermentation sans levure » en donnant un acide et un produit convertible en iodoforme, a été reprise par l'auteur qui démontre que le glucose en solution bicarbonatée se transforme à 37° quantitativement en acide lactique par le peptone. La fermentation est d'autant plus rapide qu'il y a plus de peptone présente. La concentration du sucre ne joue aucun rôle, mais les phosphates, au contraire, sont importants. Aucune bactérie lactique n'a pu être décelée dans ces fermentations.

*Baur et Herzfeld.* — *La fermentation peptonique.* — Bioch. Z. **131**, 382 (1922).

Discussion de l'action glycolytique des sucres végétaux ou animaux dans la fermentation peptonique, dans laquelle il semble que le ferment glycolytique soit fixé étroitement au protoplasma même.