

# Le dosage du glycogène dans les préparations de viande

Autor(en): **Terrier, J.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **33 (1942)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **26.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-983211>

## **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.

# LE DOSAGE DU GLYCOGÈNE DANS LES PRÉPARATIONS DE VIANDE

par Dr J. Terrier, chimiste-adjoint du chimiste cantonal, Genève

La méthode que j'ai établie pour le dosage de l'amidon peut être appliquée sans autre au dosage du glycogène dans les préparations de viande.

## *I. La préparation ne contient pas d'amidon*

Peser, 2 g à 2,5 g dans un tube de centrifugation en verre de Jena fort, ajouter un peu de carbonate de chaux praecip. puriss. (env. g 0,2) et faire deux traitements à l'alcool bouillant (voir publication qui précède: Le dosage de l'amidon en présence de glycogène\*), ajouter 10 à 12 cm<sup>3</sup> de solution neutre de chlorure de calcium et continuer exactement comme pour le dosage de l'amidon.

Soustraire du nombre de cm<sup>3</sup> de solution 0,1 N d'iode obtenu dans la titration finale 0,1 cm<sup>3</sup> pour chaque g de produit pesé (voir encore publication qui précède) et multiplier par le facteur 0,0088 pour obtenir la teneur en glycogène.

## *II. La préparation contient de l'amidon*

a) On dose l'amidon exactement comme je l'ai indiqué dans le mémoire qui précède: Le dosage de l'amidon en présence de glycogène.

b) Dans une seconde prise, dont le poids doit être le même, on dose amidon plus glycogène en opérant comme sous chiffre I. Le nombre de cm<sup>3</sup> de solution 0,1 N d'iode obtenu dans la titration est diminué de la correction indiquée plus haut, puis de celui obtenu sous a). La différence, multipliée par le facteur 0,0088, donne la teneur en glycogène.

*Remarque:* J'ai analysé de cette façon quelques préparations du commerce. La teneur en glycogène trouvée a oscillé entre 0,15 et 0,65 %.

## *Zusammenfassung*

Aus der Methodik der Stärkebestimmung hat sich ohne weiteres obenstehende Glykogenbestimmung in Fleischerzeugnissen ergeben.

\*) Si l'on redoute, pour l'ébullition avec la solution de chlorure de calcium, la production de mousse due aux restes d'alcool à 95 %, on peut très bien, dans ce cas, les éliminer par un traitement à l'éther. L'éther résiduel est ensuite chassé par un séjour dans une étuve à 50°.