

La quercétine, élément normal des jus de pomme et du cidre

Autor(en): **Balavoine, P. / Deshusses, J.**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **36 (1945)**

Heft 1

PDF erstellt am: **14.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-982813>

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.

Résumé

J'ai étudié une nouvelle réaction de l'acide p-chlorobenzoïque. Cette réaction est une variante de la réaction dite de *Vitali*. Elle consiste à nitrer l'agent conservateur en milieu sulfurique par du nitrate de potassium et à faire agir sur les produits de nitration une solution alcoolique de soude caustique.

Dans ces conditions, l'acide p-chlorobenzoïque développe une coloration rouge amarante.

Zusammenfassung

Es wurde eine neue Reaktion der p-Chlorbenzoesäure studiert, welche eine Variante der Reaktion nach *Vitali* darstellt. Sie beruht auf einer Nitrierung des Konservierungsmittels mit Kaliumnitrat in schwefelsaurer Lösung und der Einwirkung von alkoholischer Natronlauge auf die Nitrierungsprodukte. Unter diesen Bedingungen gibt p-Chlorbenzoesäure eine amarantrote Färbung.

La quercétine, élément normal des jus de pomme et du cidre

Par *P. Balavoine* et *J. Deshusses*

(Laboratoire cantonal de Genève)

L'un de nous, au cours de recherches sur les méthodes propres à identifier une adjonction de cidre à du vin, a publié à ce propos, en 1924¹⁾, une réaction connue actuellement sous le nom de «réaction de *Balavoine*». Nous rappelons brièvement le mode opératoire de cette réaction: 25 cm³ de cidre (ou de vin) sont secoués avec 10 cm³ d'éther dans un ballon séparateur de 50 cm³. Après séparation des couches, l'éther est lavé une fois avec de l'eau distillée et reséparé. Il est décanté dans une éprouvette (5 cm³) et secoué avec 2 cm³ d'ammoniaque à 0,5 % et quelques cristaux de chlorhydrate de p-phénylènediamine.

Le cidre se colore presque instantanément en rose virant au rouge cerise. Les vins blancs ne donnent qu'une faible coloration jaune pâle, rarement une très légère coloration rosâtre.

Cette réaction a été légèrement modifiée par *Pritzker* et *Jungkunz*²⁾ pour l'adapter aux vinaigres. Ces auteurs firent quelques recherches, sans succès d'ailleurs, pour identifier le corps responsable de la réaction. Ils constatèrent que cette substance n'est pas volatile, qu'elle précipite avec les sels de plomb et qu'elle ne peut être identifiée ni au furfurol, tanin, alcool méthylique ni aux acides malique, citrique, oxalique, lactique. Ils conclurent que le corps inconnu était un tannoïde.

Cette hypothèse fut adoptée par plusieurs chimistes.

Au cours d'un travail de contrôle des jus de pomme et de cidres doux, nous avons été assez heureux pour trouver fortuitement un cidre doux donnant une réaction exceptionnellement forte. Nous avons alors entrepris des recherches pour isoler ce corps inconnu.

Nous l'avons isolé en secouant le cidre avec de l'éther. L'éther évaporé à sec laisse déposer un sirop qui cristallise rapidement. Les cristaux isolés n'ont pas un point de fusion net. Ils présentent les caractères analytiques suivants: cristaux grisâtres, peu solubles dans l'eau et dans l'éther, solubles dans l'alcool.

Réactifs

Ammoniaque	coloration jaune
Solution alcoolique d'acétate de plomb	précipité jaune
Solution alcoolique de nitrate d'argent	forte réduction
Liqueur de Fehling	faible réduction

Cet ensemble de caractères permettait à première vue d'exclure les tannoïdes et d'identifier la substance inconnue à une flavone: quercitrine ou quercétine. Notons toutefois qu'étant donné la faible quantité de substance dont nous disposions, nous n'avons pu la purifier suffisamment pour être certains que la réduction de la liqueur de Fehling n'était pas due à des traces de sucre. D'autre part, la coloration de la réaction faite avec la substance isolée passe assez rapidement du rouge au bleu, la coloration de la réaction dépendant de la quantité de substance mise en œuvre.

Le côté faible de notre hypothèse était le point de fusion qui ne s'approchait ni de celui de la quercétine ni de celui de la quercitrine, en dépit de toutes les purifications que nous avons tentées.

Nous avons alors soumis notre substance à l'action de l'acide sulfurique dilué à chaud. Après refroidissement de la solution, des cristaux grisâtres se déposent après plusieurs jours. N'ayant plus à notre disposition que quelque 15 mg de substance, nous avons renoncé à en prendre le point de fusion. Nous l'avons acétylée par l'anhydride acétique en présence d'acétate de sodium. Après chauffage, nous avons dilué le liquide jusqu'à formation d'un trouble. Après une nuit de repos, il se forme de longs cristaux légèrement jaunâtres, fusibles très nettement à 190°. La pentacétylquercétine fondant à 189—191°, notre corps s'identifie très bien à la quercétine. Une preuve convaincante aurait pu être faite en partant de la quercitrine isolée de l'écorce de quercitron, malheureusement nous n'avons pu nous procurer en Suisse ni de la quercitrine ou quercétine ni de l'écorce de quercitron.

Sous quelle forme la quercétine est-elle contenue dans le jus de pomme et le cidre? Nous ne pouvons nous prononcer pour le moment, des recherches ultérieures permettront de fixer ce point. Nous inclinons à croire que c'est sous la forme de quercitrine.

Le fait d'avoir identifié à la quercétine le corps, inconnu jusqu'ici, qui provoque la réaction de *Balavoine* restreint, dans une certaine mesure, la portée de cette réaction.

La quercétine est un corps très répandu dans le monde végétal, une foule d'espèces en contiennent, en particulier le genre *Vitis* où la quercétine (ou la quercitrine) se trouve dans les feuilles, la rafle et la peau des fruits.

Il en découle que tous les vins cuvés doivent en contenir dans une proportion plus ou moins forte. C'est bien ce qu'a démontré *Fellenberg*³⁾, il est vrai par une méthode indirecte. Alors que les vins blancs ne contiennent que des traces de quercétine (0 à 4 mg par litre), les vins rouges en sont beaucoup plus riches (0,5 à 27 mg par litre). Les piquettes, blanches ou rouges, renferment des quantités allant de 1 à 48 mg par litre.

La réaction de *Balavoine* peut donc être appliquée aux vins blancs ordinaires dans les limites de sa sensibilité; pour les vins rouges, les renseignements que fournit cette réaction peuvent laisser un doute. La réaction est convenable pour faire un premier tri, elle ne dispense jamais de la recherche de la sorbite dans le cas d'une réaction positive.

Résumé

1^o Le jus de pomme et le cidre contiennent une faible quantité de quercétine.

2^o La quercétine est la substance chromogène de la réaction de *Balavoine*.

3^o La rafle et la peau des raisins renfermant de la quercétine, il s'ensuit que les piquettes et les vins cuvés contiennent également une quantité plus ou moins forte de quercétine tandis que les vins blancs n'en ont que des traces.

4^o La quantité de quercétine que contient le cidre étant beaucoup plus faible que celle de la sorbite, il en découle que la recherche du cidre dans les vins par une méthode basée sur la présence de la quercétine est moins sensible que la méthode de *Werder*.

Zusammenfassung

1. Apfelsaft und Obstwein enthalten kleine Mengen Quercetin.

2. Quercetin ist das Chromogen der Reaktion nach *Balavoine*.

3. Die Stiele und Häute der Trauben enthalten auch Quercetin; es ergibt sich daraus, dass Tresterweine sowie auf den Trestern vergorene Weine Quercetin in grösserer oder geringerer Menge enthalten, währenddem es in gewöhnlichen Weissweinen nur in Spuren vorkommt.

4. Da Quercetin im Obstwein in viel geringerer Menge vorkommt als Sorbit, ist es verständlich, dass eine auf dem Vorkommen von Quercetin beruhende Methode für den Nachweis von Obstwein in Wein weniger empfindlich ist als das *Werdersche* Verfahren.

Littérature

¹⁾ *Balavoine*: Ces Trav. 15, 216 (1924); 33, 265 (1942).

²⁾ *Pritzker et Jungkunz*: Ces Trav. 17, 60 (1926).

³⁾ *Fellenberg*: Ces Trav. 4, 1 (1913).

Un moyen de différencier les jus de raisins frais des jus préparés par dilution de concentrés de raisins frais ou secs

Par *Alf. Torricelli*

(Laboratoire du Service fédéral de l'hygiène publique)

Werder et *Zäch* (Mitt. 19, 60 et 147, 1928) ont publié en son temps un procédé permettant de différencier les vins de raisins secs des vins ordinaires par simple comparaison de ces produits, préalablement décolorés au noir animal, sous la lampe de quartz.

Les vins de raisins secs sont fortement luminescents tandis que les vins ordinaires ne le sont pas du tout ou très faiblement. Par comparaison de produits suspects avec des tests préparés au moyen de mélanges d'eau et de glycérine pure de différentes concentrations, les vins ont été classés par ces auteurs en 6 groupes (0, I, II, III, IV, V). Presque tous les vins normaux de raisins frais se placent dans les groupes 0 et I. Rares seraient les vins normaux appartenant au groupe II. Les vins de raisins secs, très luminescents, se classent par contre nettement dans les groupes III à V.

Ayant été chargé d'examiner la possibilité de trouver un moyen de différencier les jus de raisins frais du commerce des jus présentés comme tels mais pouvant éventuellement avoir été coupés avec des dilutions de concentrés de moûts ou même préparés entièrement avec ces concentrés, j'ai examiné tous les concentrés de jus de raisins disponibles aux rayons U. V. en me contentant pour le moment, en attendant de trouver mieux, de les traiter tout simplement comme l'ont proposé *Zäch* et *Werder* pour les vins. Dans ces essais les concentrés ont tous été dilués avec de l'eau distillée (10 gr de concentré dilué à 50 cm³) afin de les ramener approximativement au volume initial du moût.

Voici les résultats obtenus: