

Zeitschrift: Archives des sciences physiques et naturelles
Herausgeber: Société de Physique et d'Histoire Naturelle de Genève
Band: 15 (1933)

Artikel: Sur la variabilité de la composition de la caséine et son rôle dans la fabrication du fromage
Autor: Cherbuliez, E.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-740632>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

E. Cherbuliez. — *Sur la variabilité de la composition de la caséine et son rôle dans la fabrication du fromage.*

Récemment, M. Fr. Meyer et moi¹, nous avons montré que la caséine est un mélange d'au moins quatre constituants. La suite de nos recherches a non seulement permis de confirmer ce premier résultat; elle a encore montré que le mélange « caséine » était variable dans sa composition. Parmi les quatre constituants, désignés par α_I , α_{II} , γ et δ , ce sont surtout α_I et α_{II} dont les proportions varient d'une caséine à l'autre, d'une manière telle cependant que le total de α_I et α_{II} semble être assez constant et approcher de 80%. Cette variation a une répercussion sur une propriété très importante de la caséine, sa coagulabilité par la présure. Parmi les quatre fractions examinées isolément, la fraction α_{II} est la seule qui présente le phénomène de l'emprésurage d'une façon tout à fait nette. Des mélanges artificiels des différents constituants coagulent d'autant mieux qu'ils sont plus riches en α_{II} . Il est à prévoir que la « caséine » naturelle elle-même présente des variations dans sa floculation par la présure. Nous avons constaté ces variations, en particulier dans l'étude du lait de deux vaches déterminées, étude que nous avons pu faire grâce à l'obligeance de la Direction des Laiteries Réunies de Genève. De ces deux vaches, l'une donnait un lait normal, l'autre un lait coagulant mal. La caséine du lait normal s'est trouvée plus riche en α_{II} que la caséine du lait coagulant mal.

Aux multiples facteurs qu'on a envisagés comme conditionnant le comportement chimique et biologique du lait, il convient donc d'ajouter, et non comme un des moindres, la variabilité de la composition de la caséine elle-même.

*Laboratoire de chimie organique de l'Université,
Genève.*

¹ C. R. de la Soc. de Phys., XLIX, p. 210 (1932).