

Activité de la Société vaudoise des Sciences naturelles : avril - juin 1976

Objekttyp: **AssociationNews**

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

Band (Jahr): **73 (1976-1977)**

Heft 350

PDF erstellt am: **06.08.2024**

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.

Activité de la Société vaudoise des Sciences naturelles

Avril — Juin 1976

21 avril

Séance présidée par M. E. Kovàts.
(Auditoire XII, Ecole de chimie, 17 h. 30.)

Conférence

M. P. RIBÉREAU-GAYON, de l'Institut d'œnologie de l'Université de Bordeaux:
L'œnologie, science et technique du vin.

L'extraordinaire complexité de la composition chimique du vin résulte de son origine. Il est issu des cellules vivantes de la baie du raisin, dans certains cas parasitée par les cellules d'un champignon, le *Botrytis cinerea*; le jus de raisin est ensuite transformé par d'autres cellules vivantes, celles des levures et des bactéries lactiques. Par conséquent, aux différents stades de son élaboration, de son vieillissement et de sa conservation, le vin est soumis à tout un ensemble de phénomènes chimiques, biochimiques et microbiologiques; certains sont utiles, d'autres sont nuisibles. L'œnologue, technicien du vin, doit connaître ces transformations afin de savoir les guider et de ne pas les laisser au hasard. Il peut ainsi espérer, à partir d'une vendange donnée, mettre à la disposition du consommateur le meilleur vin possible.

6 mai

Séance présidée par M. A. Ponter.
(Auditoire XII, Ecole de chimie, 17 h. 30.)

Conférence

M. W. BARTKNECHT, CIBA-GEIGY, Bâle: *Gas- und Staubexplosionen — Ablauf und Sicherheitsmassnahmen.*

Le danger d'explosions est particulièrement à redouter dans les laboratoires de chimie organique. Un mélange de gaz et de poussières peut devenir explosif au contact de l'air et la sécurité du personnel et des installations impose des mesures préventives sévères. L'étude d'explosions provoquées dans des condi-

tions connues a conduit à définir divers paramètres qui permettent de suivre le déroulement de l'accident à éviter et de concevoir des dispositions préventives efficaces: construction de réservoirs à gaz résistants aux explosions, application de procédés qui rendent les matières explosibles plus inertes, dispositifs d'échappement qui empêchent l'explosion ou qui la contiennent dans les limites permises.

Des films présentant les uns des explosions accidentelles et leurs dégâts, les autres des explosions provoquées dans les conditions de sécurité prévues, démontraient clairement l'efficacité des mesures appliquées.

19 mai

Séance présidée par M. A. Ponter.
(Auditoire XII, Ecole de chimie, 17 h. 30.)

Conférence

M. C. BRUDER, Applied Research Laboratories-Ecublens: *La physique au service du chimiste. Considérations sur une méthode spectroscopique d'analyse.*

L'analyse spectrale est un procédé physique qui permet de mesurer la concentration des éléments chimiques présents dans un corps. Les méthodes de mesure physiques sont plus simples, en principe, que les méthodes chimiques, car elles sont basées sur des propriétés de la matière bien plus élémentaires. De ce fait, l'analyse spectrale est donc, par définition, facile à cerner. Pourtant, à partir du moment où l'application industrielle est envisagée, l'analyse spectrale devient une méthode qui doit se baser sur un ensemble d'instruments touchant plusieurs domaines de la physique appliquée.

2 juin

Séance présidée par M. A. Ponter.
(Auditoire XII, Ecole de chimie, 17 h. 30.)

Conférence

M. D.E. BROWN, de l'Université de Manchester: *Enzymatic hydrolysis of cellulose.*

Divers microorganismes sont capables d'attaquer la cellulose, dont sont rappelées la composition chimique et la structure; ils produisent des systèmes enzymatiques — mélanges de glucanases et de glucosidases — qui par hydrolyse réduisent la cellulose à l'état de sucres.

Le conférencier et ses collaborateurs ont étudié en particulier le système enzymatique élaboré par le *Trichoderma viride* et son action sur la cellulose du papier de journaux: la teneur en cellulose varie d'un journal à un autre; l'attaque enzymatique est plus ou moins aisée suivant que la cellulose est amorphe ou cristallisée et l'opération aboutit à un résultat différent de celui qu'on obtient dans l'attaque de la cellulose pure. De l'étude du processus en fonction du

temps, on peut conclure à la présence d'un inhibiteur, l'un des produits de l'hydrolyse. L'équipe poursuit ses recherches sur l'utilisation du mélange de sucres obtenu pour la nutrition de microorganismes producteurs de protéines et donc une récupération correspondante d'énergie.

16 juin

Séance présidée par M. A. Ponter.
(Auditoire XII, Ecole de chimie, 17 h. 30.)

Conférence

M. Hartwig KELM, de l'Université de Frankfurt a.M.: *The use of high pressure kinetics during elucidation of mechanisms of coordination compounds.*

20 juin

Excursion d'été dans la Réserve naturelle de la Pierreuse près de Château-d'Œx.

Près d'une soixantaine de participants venus en voitures privées se retrouvèrent par un temps radieux au départ de l'excursion organisée par M. Aymon Baud, conservateur au Musée géologique. Aux Laissalets, à l'entrée de la Pierreuse, M. François Manuel, ancien président de la LVPN, présenta l'histoire et les caractéristiques de la Réserve. Un trajet d'une heure conduisit les participants au cœur de la Réserve, au Gours-de-la-Plane. Un aperçu de la faune et de l'avifaune, de la flore et de la géologie fit l'objet d'exposés respectivement de M. François Manuel, de M^{lle} Anne-Lise Dutoit et de M. Aymon Baud. A cette occasion fut présentée la nouvelle carte géologique — Les Mosses — à laquelle ont collaboré de nombreux anciens élèves de l'Institut de géologie de Lausanne. Un premier groupe resta dans la région du Gours-de-la-Plane pour le pique-nique, alors que les autres poursuivaient l'excursion pour pique-niquer à la Case. De là, un sentier conduisit le groupe jusqu'à l'admirable point de vue du Plan-de-la-Douve où le panorama géologique fut commenté. Quelques personnes décidèrent là d'attaquer l'impressionnante descente sur l'Etivaz alors que les autres regagnaient les véhicules laissés dans le vallon de la Gérigne.

Rédaction: M^{11e} Suzanne Meylan, professeur, 6, Treyblanc, 1006 Lausanne.
Imprimerie: Héliographia S.A., 1001 Lausanne.