

Objekttyp: **FrontMatter**

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

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

Heft 2

PDF erstellt am: **21.09.2024**

### **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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

# MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER

## LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT

## TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 10. — per Jahrgang. — Suisse fr. 10. — par année.  
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XV

1924

HEFT 2

### La réaction de Cannizaro dans le mécanisme de la fermentation alcoolique.

Par CH. SCHWEIZER et H. GEILINGER.

(Travail exécuté au Service fédéral de l'Hygiène publique.)

#### 1° Le problème.

Les théories modernes de la fermentation alcoolique prévoient presque toutes la transformation de corps à fonction aldéhydique d'après la réaction de Cannizaro. Cette réaction s'exprime par l'équation générale que voici:



Le chimiste la produit en secouant l'aldéhyde en présence d'une solution concentrée d'alcali. L'alcool formé est extrait avec de l'éther et l'acide est mis en liberté par un acide minéral ou autre.

Battelli et Stern, ainsi que Parnas, ont pu obtenir cette réaction également en présence de tissus animaux, et ils admettent l'existence d'un enzyme, appelé aldéhydase, dans ces tissus. Biologiquement, on a constaté cette dismutation avec les aldéhydes acétique, propionique, butyrique, isobutyrique, isovalérianique, valérianique et l'œnanthole; d'une manière moins nette avec l'aldéhyde benzoïque et l'aldéhyde salicylique. Les résultats obtenus avec l'aldéhyde formique sont douteux. On peut aussi partir d'un mélange de plusieurs aldéhydes et obtient alors les alcools et acides correspondants. Avec la glyoxale, la dismutation se produit même à l'intérieur de la molécule.

En nous basant sur les indications de Parnas, nous avons entrepris un premier essai d'orientation. 50 g de foie de porc ont été mélangés avec 2,5 g d'aldéhyde acétique et 2,1 g de bicarbonate de sodium, et le volume a été porté à 250 cm<sup>3</sup> avec de l'eau distillée. Pour éliminer l'oxygène, nuisible