Gatin-Gruzewska, Mme. Contribution à l'étude de la composition du grain d'Amidon. (Soc. de Biologie, LXIV, Paris 7 Février 1908. p. 178.)

Maquenne et Roux sont arrivés à la conclusion que l'amidon se compose de deux substances: l'amylose isolée par eux sous forme d'amidon artificiel, l'amylopectine qui n'avait pu être extraite. Mme Gatin a réussi à séparer ces deux substances. Le principe de la méthode consiste à traiter un empois bien liquide par la potasse, puis par une petite quantité d'alcool. En reprenant plusieurs fois le premier précipité obtenu, on en extrait l'amylopectine qui constitue l'enveloppe du grain d'amidon. Jean Friedel.

Gatin-Gruzewska, Mme. Sur la composition du grain d'amidon. (C. R. Ac. Sc. Paris CXLVI, 9 Mars 1908. p. 540.)

Mme Gatin indique une méthode permettant de séparer presque à l'état naturel, l'amylopectine de l'amylose. L'amylopectine est un nouveau corps, mucilagineux, qui a tous les caractères de l'amidon, excepté celui de rétrograder après chauffage; on peut le rapprocher du glycogène. L'amylose, qu'on peut appeler amidon soluble pur, est un ensemble de substances semblables dans des états différents de condensation et peut-être d'hydratation. Dans le grain d'amidon de pomme de terre, l'amylopectine forme l'enveloppe, composée de sacs successifs, et l'amylose, la substance interne. L. Maquenne fait quelques observations sur la note de Mme Gatin: l'isolement de l'amylopectine et de l'amylose démontre d'une manière inéfutable l'exactitude des conclusions antérieures de Maquenne et Roux. Il y a de plus un fait nouveau très intéressant: l'amylopectine, séparée de l'amylose, conserve, quoique à un moindre degré, la propriété de se colorer par l'iode. Jean Friedel.

Goris, A. et **L. Crété.** Recherches sur la pulpe dite farine de Netté. (C. R. Ac. Sc. Paris 21 Janvier 1908.)

La pulpe du fruit de *Parkia biglobosa* Benth. (*Légumineuses, Mimosées-Parkiées*), appelée farine de Netté est une nourriture très appréciée des indigènes de l'Afrique tropicale. Elle ne contient pas d'amidon; elle est assez riche en matières grasses, en phosphates, très riche en sucres. C'est même la matière première connue la plus riche en saccharose. La pulpe de betterave renferme au maximum de 18 à 20 p. 100 de saccharose, la canne à sucre un pourcentage à peu près égal; la farine de Netté dépasse 25 p. 100.

Jean Friedel.

Personalnachrichten.

Gestorben: Der ord. Prof. a. d. Univ. Halle a. S. Dr. **F. Noll** im Alter von 50 Jahre.

Den Privatdozenten a. d. Univ. Halle a. S. Dr. **E. Küster** und Dr. **A. Schulz** ist der Professor Titel verliehen.

Ausgegeben: 11 Augustus 1908.

Verlag von Gustav Fischer in Jena.
Buchdruckerei A. W. Sijthoff in Leiden.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Botanisches Centralblatt

Jahr/Year: 1908

Band/Volume: 108

Autor(en)/Author(s): Redaktion des Botanischen Centralblatts

Artikel/Article: Personalnachrichten. 160