

RAPPORT SUR DES ANALYSES D'AMIDONNIER ET D'ÉPEAUTRE.

PAR

A. T. CHARRON, M. A.

Aide-chimiste, Formes expérimentales de l'Etat.

Le tableau suivant présente les résultats d'une analyse complète de deux variétés d'amidonnier et de deux variétés d'épeautre. Nous avons cru utile d'analyser non seulement le grain avec l'enveloppe, tel qu'il sort de la machine à battre, mais aussi les enveloppes et les amandes après qu'elles ont été soigneusement séparées à la main.

COMPOSITION d'amidonnier et d'épeautre : grain entier, amandes et enveloppes.

Substance analysée	Rapport L'amandes à l'enve- loppe.	Humidité.	Albumi- noïdes.	Matière grasse.	Carbo- hydrates.	Fibre.	Cendre.
Amidonnier rouge.							
Grain entier		8.04	13.60	1.84	63.64	10.32	3.16
Amandes	77.82	9.07	15.93	2.12	67.84	2.83	2.21
Enveloppes	22.18	6.40	3.87	1.06	47.66	35.99	6.02
Amidonnier commun.							
Grain entier		9.81	12.31	2.41	62.40	9.86	3.51
Amandes	77.32	9.99	14.25	2.75	68.78	2.06	2.17
Enveloppes	22.68	7.55	3.44	1.07	43.60	35.76	8.58
Épeautre rouge.							
Grain entier		8.33	12.31	2.63	59.26	14.09	3.98
Amandes	69.50	9.51	16.44	2.67	67.25	1.96	2.17
Enveloppes	30.50	7.50	5.81	0.59	45.64	34.51	5.95
Épeautre blanc hâché.							
Grain entier		7.48	12.19	1.90	61.77	13.05	3.61
Amandes	71.80	8.82	15.62	2.63	68.78	1.96	2.79
Enveloppes	28.20	5.37	4.69	0.77	47.67	35.80	5.70

Il peut être bon d'expliquer brièvement la signification et l'importance des divers constituants déterminés par l'analyse.

Albuminoïdes.—Ils sont le constituant nutritif le plus important dans toutes les matières alimentaires, par le fait qu'ils contiennent de l'azote, lequel est absent dans tous les autres constituants des fourrages. L'azote est indispensable à l'animal pour la formation de sa chair et de la caséine du lait.

Matière grasse.—La matière grasse ou extrait par l'éther est après les albuminoïdes le constituant le plus important des matières alimentaires. La principale fonction est la production de la matière grasse et de la chaleur animale. En raison de sa forte teneur en carbone, la matière grasse est à poids égal deux fois plus effective que les carbohydrates pour la production de la chaleur.

Carbohydrates.—Sous ce nom sont compris les sucres, l'amidon, la fécule, les mucines, etc. Les carbohydrates ont dans l'économie animale la même fonction que la matière grasse.