LES VITAMINES

Travail présenté au cercle Laënnec par G. Desrochers, E. E. M.

Le problème de l'alimentation qui est bien le premier dont l'homme ait eu à s'occuper, intéresse plus que jamais l'esprit des chercheurs. Depuis quelques années, en effet, cette importante question s'est vue, pour ainsi dire rajeunie par une suite d'expériences et de découvertes qui semblent ouvrir des aperçus tout nouveaux, non seulement sur l'alimentation, mais sur la physiologie et la pathologie tout entières.

Il n'y a pas bien longtemps encore, on croyait qu'une ration alimentaire capable de fournir une certaine quantité de calories suffisait à entretenir la vie, quelle que fut la composition qualificative de cette ration. Mais on découvrit bientôt que si l'on pouvait substituer sans inconvénients les graisses aux sucres, en supposant que la quantité de chaleur fournie restat la même, il n'en était pas ainsi pour les matières albuminoïdes qui entrent dans la constitution même des tissus, qui sont des éléments indispensables à l'entretien de la vie, mais d'un faible pouvoir calorigène. -Et puis, plus tard, on s'aperçut que la quantité n'était point le seul facteur du problème de l'alimentation et qu'un organisme nourri avec ces corps calorifiques et plastiques dépérissait si on ne lui adjoignait certaines substances en quantité infime, mais absolument indispensables à la vie. Ce sont des matières azotées, dérivées des albuminoïdes, appelées acides aminés et dont les mieux connus sont: la lysine, l'histidine, la trytophane...

Voilà donc des substances qui n'agissent pas tant en raison de leur quantité qu'en raison de leur présence et nous voyons dans