

AMIDON PARAFFINE

Par le Professeur DOUMER (de Lille)

L'administration, même abondante, de ferment lactique est le plus souvent inefficace si l'on n'a pas la précaution de lui fournir en même temps un aliment convenable, de l'amidon dans l'espèce, qui intensifie la fermentation lactique. Pour que cet amidon puisse arriver intacte dans les parties de l'intestin où il doit agir, M. Doumer a songé à en enrober les grains d'une couche de paraffine qui les protège. En faisant varier l'épaisseur de cette couche ou en se servant de paraffine fondant à différents degrés, il obtient un produit de digestibilité plus ou moins grande. En faisant varier l'épaisseur de la couche de paraffine ou le degré de fusibilité de cette dernière ou les deux à la fois, on peut préparer toute une gamme d'amidons plus ou moins attaquables par les sécrétions intestinales. Ainsi de l'amidon préparé avec une paraffine à 45° présente des grains dont la digestibilité variera de la digestibilité normale à une digestibilité à peu près nulle, si l'on fait varier le poids de la paraffine employée de 1/20 à 1/3 du poids de l'amidon enrobé. Un amidon préparé au 1/5 avec une telle paraffine se retrouve, au bout de plusieurs heures après l'ingestion, dans la moitié inférieure du tube intestinal du cobaye à des degrés divers d'attaque, notamment dans le gros intestin. C'est avec un tel amidon préparé au 1/5 qu'ont été faites les recherches cliniques qui seront exposées ailleurs.