

DEUXIÈME PARTIE

ÉTUDES DES PROTÉIQUES DE LA LEVURE

	Pages
CHAPITRE PREMIER. — Préparation des protéiques de la levure . . .	79
Extraction des protéiques.	82
Séparation des protéiques.	91
CHAPITRE II. — Nature des protéiques de la levure.	98
Précipité acétique ou zymocaséine	98
Comparaison avec la caséine.	100
Présure de la levure	103
Coagulum obtenu par la chaleur ou cérévisine	107
Température de coagulation	108
Origine des protéiques de la levure	111
Autres essais de séparation des protéiques.	117
CHAPITRE III. — Etude des produits d'hydrolyse de la zymocaséine et de la cérévisine	120
Répartition de l'azote	120
Nature de l'acide basique.	123
Nature des acides monoaminés	131
Dosage du tryptophane	132
Hydrolyse diastasique	140
CHAPITRE IV. — Utilisation des protéiques de la levure	144
RÉSULTATS ET CONCLUSIONS.	149
INDEX BIBLIOGRAPHIQUE	155