

ἀερίων μονοξειδίου τοῦ ἀνθρακος καὶ ὀξυγόνου μὲ περίσσειαν μὲν μονοξειδίου τοῦ ἀνθρακος ἀνάγουσι, μὲ περίσσειαν δὲ ὀξυγόνου ὀξειδίου τοὺς καταλύτας, ἐνῷ διὰ τὸ ὑπεροξεῖδιον τοῦ μαγγανίου ἐπιδρῶσι μόνον κατά τι.

Εἰς τὰ ὀξειδωτικὰ μείγματα, ἡ ταχύτης τῆς ἀντιδράσεως εἶναι εἰς ὅλους τοὺς καταλύτας ἀνάλογος πρὸς τὴν περιεκτικότητα εἰς μονοξείδιον τοῦ ἀνθρακος. Εἰς τὰ ἀναγωγικὰ μείγματα, ἡ ταχύτης τῆς ἀντιδράσεως εἶναι κατ' ὀρχάς μεγάλη, ἀλλὰ πίπτει μὲ τὴν πρόοδον τῆς ἀναγωγῆς καὶ ἐπὶ μὲν τοῦ ὀξειδίου τοῦ χαλκοῦ λαμβάνει πολὺ μικρὰς τιμάς, ἐνῷ ἐπὶ τοῦ χοπκαλίτου καὶ τοῦ ὑπεροξείδιου τοῦ μαγγανίου φθάνει εἰς σταθερὰ μεγέθη. Αὕτη εἶναι ἀνάλογος τῆς περιεκτικότητος τοῦ μείγματος τοῦ ὀξυγόνου. Ή ταχύτης ἀντιδράσεως αὐξάνεται μὲ τὴν ταχύτητα διοχετεύσεως τοῦ μείγματος κανονικῶς. Αἱ ἀπόλυτοι τιμαὶ τῶν ταχυτήτων εἶναι ἐπὶ μὲν τοῦ ὑπεροξείδιου τοῦ μαγγανίου καὶ τοῦ χοπκαλίτου περίπου αἱ αὐταί, ἐνῷ διὰ τὸ ὀξεῖδιον τοῦ χαλκοῦ λαμβάνομεν τὰς αὐτὰς τιμάς μόνον εἰς θερμοκρασίαν κατά 100° ἀγωτέραν.

Παραδεχόμεθα ὅτι, προκειμένου τούλαχιστον περὶ ὀξειδίου τοῦ χαλκοῦ καὶ χοπκαλίτου, ἡ ἀναγωγὴ τοῦ καταλύτου εἶναι ἐκείνη ἥτις καθορίζει τὴν ταχύτητα τῆς ἀντιδράσεως καὶ ὅτι εἰς τὸν μεικτὸν καταλύτην ἡ ἀναγωγὴ τοῦ ὀξειδίου τοῦ χαλκοῦ γίνεται εὐκολωτέρα ὡς ἐκ τῆς παρουσίας τοῦ εὐκόλως δυναμένου νὰ ἀναχθῇ διοξείδιου τοῦ μαγγανίου.

#### LITERATUR

1. J. FRAZER, *Journ. Phys. Chem.*, **35**, 1931, 405; **38**, 1934, 735.
2. RECKLEBEN und LOCKEMANN, *Ztschr. f. chem. Apparatenkunde*, **1**, 238; TIEDE-RICHTER, *Handb. d. Arb. Meth.-i.-d. Anorg. Chem.*, Leipzig, 1913, **1**, 248.
3. L. ECKELL, *Ztschr. f. Elektroch.*, **39**, 1933, 807.
4. S. ROGINSKY und ZELDOWITSCH, *Acta Physicochim.*, **1**, 1934, 554.
5. A. JULIARD, *Bul. Soc. Chim. Belg.*, **41**, 1932, 65, 138, 234, 289.
6. L. S. MATHIEU-LEVY, *Compt. rend.*, **196**, 1933, 496.
7. F. ULLMANN, *Enzyklop. d. techn. Chem.*, **6**.
8. J. A. ALMQVIST und W. C. BRAY, ebenda, **45**, 1923, 2305.

**ΧΗΜΕΙΑ BIOMΗΧΑΝΙΚΗ.**—Ἡ ἐπίδρασις τῶν μονοσακχαριτῶν καὶ δισακχαριτῶν ὡς διεγερτικῶν παραγόντων ἐπὶ τῆς διαστασικῆς ἐκκρίσεως ἐλληνικῶν τινων σακχαρομυκήτων παρουσίᾳ διεγερτικῶν οὖσιῶν εἰς καταλλήλους δόσεις, ἥτοι ἀμινοξέων καὶ πεπτονῶν ἀφ' ἐνὸς καὶ ἀλκαλοειδῶν καὶ διαφόρων ἀλάτων ἀφ' ἑτέρου, καθορίζουσι σαφῶς τὴν ταχύτητα τῶν διαστασικῶν ἐκκρίσεων ἀπὸ τὴν κυτταρικὴν μεμβράνην εἰς

Αἱ πειραματικαὶ ζυμοτεχνικαὶ ἔρευναι τῶν καθηγητῶν J. Effront καὶ G. Mezzadrioli ἐπὶ τῆς αὐξήσεως τῶν διαστασικῶν ἐκκρίσεων τῶν κυττάρων τῶν σακχαρομυκήτων παρουσίᾳ διεγερτικῶν οὖσιῶν εἰς καταλλήλους δόσεις, ἥτοι ἀμινοξέων καὶ πεπτονῶν ἀφ' ἐνὸς καὶ ἀλκαλοειδῶν καὶ διαφόρων ἀλάτων ἀφ' ἑτέρου, καθορίζουσι σαφῶς τὴν ταχύτητα τῶν διαστασικῶν ἐκκρίσεων ἀπὸ τὴν κυτταρικὴν μεμβράνην εἰς

τὸ ἐν ζυμώσει ὑγρόν, ὅπερ ἔχει τὴν ἴδιαν πάντοτε σύνθεσιν εἰς ὑδατάνθρακα. Μάλιστα δὲ καθηγητὴς J. Effront ἀποφαίνεται ὅτι ἡ ἐκκρισις αὕτη τῶν διαστάσεων κατὰ τὰς ζυμώσεις ἐπηρεάζεται ἀποκλειστικῶς καὶ μόνον ἀπὸ τὰς προστιθεμένας διεγερτικὰς οὐσίας καὶ εἶναι ἀνεξάρτητος τῆς φύσεως τοῦ χρησιμοποιουμένου ὑδατάνθρακος.

Ἐχομεν προβῆτη εἰς πειράματα ἐπὶ ζυμώσεων διαφόρου συνθέσεως εἰς ὑδατάνθρακα καὶ συγκεκριμένως ἐπὶ μονοσακχαριτῶν καὶ δισακχαριτῶν καὶ ἐπὶ τῶν διαπιστωθέντων ἀποτελεσμάτων ἔχομεν καταλήξει εἰς τὸ συμπέρασμα, ὅτι κατὰ τοὺς μετεμβολιασμοὺς εἰς τὰ διάφορα ταῦτα σακχαροῦχα ὑγρά, ἡ φύσις τοῦ ὑδατάνθρακος, μονοσακχαρίτου ἡ δισακχαρίτου, ἐπιδρᾷ ἐπὶ τῆς διαστασικῆς ἐκκρίσεως τῶν κυττάρων ἐπιταχύνουσα ταύτην ἀνεξάρτητως τῶν λοιπῶν διεγερτικῶν παραγόντων.

Πρὸς τὸν σκοπὸν τοῦτον προέβημεν εἰς τὴν σύνθεσιν ὑγρῶν πρὸς ζύμωσιν, σταθερᾶς συστάσεως, ἀποτελουμένων ἀπὸ καθαρὰς ποσότητας σταφυλοσακχάρου, βυνοσακχάρου καὶ καλαμοσακχάρου. Ἡ σταθερὰ σύστασις τῶν ὑγρῶν τούτων ἦτο ἡ ἔξῆς: Πυκνότης ἐκπεφρασμένη εἰς Baumé = 6°5, δεξύτης ἐκπεφρασμένη εἰς PH = 4,1, φυτικαὶ πεπτόναι = 0,2 γρμ. κατὰ λίτρον καὶ φωσφορικὴ ἀμμωνία = 0,3 γρμ. κατὰ λίτρον. Αἱ ζυμώσεις τῶν ὑγρῶν ἐγένοντο εἰς σταθερὰν θερμοκρασίαν 31° K δι' ἐπιλέκτων καλλιεργειῶν σακχαρομυκήτων Κύπρου καὶ Σαντορίνης, αἱ δύοτα εἶχον προηγουμένως ἔξοικειαθῆται εἰς τὴν εὔκολον ζύμωσιν τοῦ καλαμοσακχάρου ὡς δισακχαρίτου. Διὰ τὴν ἔναρξιν τῶν μετεμβολιασμῶν εἴχομεν ἀποζυμώσει ἀρχικῶς ὥρισμένας ποσότητας τῶν τριῶν σακχαρούχων ὑγρῶν τῶν ἐνεχόντων σταφυλοσάκχαρον, βυνοσάκχαρον καὶ καλαμοσάκχαρον τῇ βοηθείᾳ τῶν ἐπιλέκτων σακχαρομυκήτων Κύπρου καὶ Σαντορίνης. Τὰ ἀποζυμωθέντα ὑγρὰ ἀπεχύθησαν καὶ προσετέθη ποσὸν ὕδατος ἀπεσταγμένου ἀντίστοιχον πρὸς τὰ ἀποχυθέντα ὑγρά. Ἐμετρήθη ἡ κατὰ λίτρον περιεκτικότης εἰς ζυμομύκητας εἰς τὰ τρία δείγματα διὰ τῆς μεθόδου τοῦ κεντροφυγισμοῦ, τῇ βοηθείᾳ τῆς συσκευῆς Poulenç. Ἀκολούθως ἔξ ἐκάστου ἀποζυμωθέντος ὑδατάνθρακος σταθερὰ ποσότης σακχαρομυκήτων προσετέθη εἰς τὰ τρία σακχαροῦχα ὑγρά τῆς σταθερᾶς συστάσεως τοῦ σταφυλοσακχάρου, τοῦ βυνοσακχάρου καὶ τοῦ καλαμοσακχάρου.

Οἱ πίνακες I δεικνύει τὰ πειραματικὰ ἀποτελέσματα.

Ἐξ αὐτοῦ καταφαίνεται ὅτι ὁ μετεμβολιασμὸς ἀπὸ τὰς καθαρὰς καλλιεργείας τῶν σακχαρομυκήτων Κύπρου καὶ Σαντορίνης πρὸς τὰ τρία σακχαροῦχα ὑγρά τοῦ σταφυλοσακχάρου, τοῦ βυνοσακχάρου καὶ τοῦ καλαμοσακχάρου, ἀπέδωσε μετὰ ζύμωσιν 36 ὥρῶν εἰς 31° K σημαντικὴν αὔξησιν τῆς διαστασικῆς αὐτῶν ἐκκρίσεως καὶ ἐπομένως μείζονα διάσπασιν τῶν σακχάρων. Ἡ διάσπασις αὕτη ἐμετρήθη ἀπὸ τὴν διαφορὰν τοῦ ἐναπομείναντος ἀζυμώτου σακχάρου εἰς τὰ τρία ὑγρά, καὶ ἔξεφράσθη ὡς διασπασθὲν σάκχαρον ἐπὶ τοῖς ἑκατόν.

## ΠΙΝΑΞ Ι

## ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΕΣ ΚΥΠΡΟΥ

	Σταφυλοσάκχαρον				Βυνοσάκχαρον				Καλαμοσάκχαρον			
	Πυκνότης δεργική εἰς Βέ Πυκνότης μετά ζύμωσιν 36 ώρας	ΡΗ μετά 36 ώρας Διασπασθὲν σάκχαρον ἐπὶ %	Πυκνότης δεργική εἰς Βέ Πυκνότης μετά ζύμωσιν 36 ώρας	ΡΗ μετά 36 ώρας Διασπασθὲν σάκχαρον ἐπὶ %	Πυκνότης δεργική εἰς Βέ Πυκνότης μετά ζύμωσιν 36 ώρας	ΡΗ μετά 36 ώρας Διασπασθὲν σάκχαρον ἐπὶ %						
Αρχικός μετεμβολιασμὸς ἀπὸ τὰ τρία κάτωθι σακχαροῦχα νύγρα σταθερᾶς συστάσεως												
Απὸ σταφυλοσάκχαρον ..	6,5	3,20	3,65	50,8	6,5	2,50	3,40	61,5	6,5	3,0	3,60	54,0
Απὸ βυνοσάκχαρον. ....	6,5	2,45	3,40	62,3	6,5	3,0	3,55	54,0	6,5	2,8	3,50	57,0
Απὸ καλαμοσάκχαρον. ....	6,5	2,30	3,40	64,6	6,5	2,3	3,55	64,6	6,5	3,4	3,75	47,7

## ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΕΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Απὸ σταφυλοσάκχαρον ..	6,5	3,35	3,70	48,0	6,5	2,65	3,50	59,2	6,5	3,15	3,55	51,2
Απὸ βυνοσάκχαρον. ....	6,5	2,70	3,60	58,1	6,5	3,15	3,60	51,3	6,5	3,10	3,55	52,1
Απὸ καλαμοσάκχαρον. ....	6,5	2,55	3,45	60,6	6,5	2,70	3,50	58,0	6,5	3,60	3,70	44,6

Ἐν τῷ πίνακι παρουσιάζομεν τὸν μέσον ὄρον τῶν ἀποτελεσμάτων ἔνδεκα πειραματικῶν δοκιμῶν.

Συμπεραίνομεν ὅτεν, ὅτι κατὰ τοὺς μετεμβολιασμοὺς ἀπὸ τὸ ἐν ζυμώσει ὑγρὸν περιβάλλον ἐνὸς μονοσακχαρίτου πρὸς τὸ ὑγρὸν περιβάλλον ἐνὸς δισακχαρίτου, ἢ καὶ ἀντιστρόφως, προέρχεται αὐξῆσις τῆς διαστασικῆς ἐκκρίσεως τῶν κυττάρων, ἐνῷ ἀντιθέτως οὐδεμίᾳ αὐξῆσις παρατηρεῖται τῆς διαστασικῆς ἐκκρίσεως, ἢ ὅποια παραμένει στάσιμος κατὰ τοὺς μετεμβολιασμοὺς ἀπὸ τὸ ὑγρὸν περιβάλλον ἐνὸς ὑδατάνθρακος (μονοσακχαρίτου ἢ δισακχαρίτου) πρὸς τὸ περιβάλλον τοῦ ἴδιου ὑδατάνθρακος.

Ἐπομένως κατὰ τοὺς ζυμοτεχνικοὺς μετεμβολιασμοὺς τῶν σακχαρούχων ὑγρῶν ὁ νέος ὑδατάνθραξ παρουσιάζεται ὡς διεγερτικὸς παράγων τῆς διαστασικῆς ἐκκρίσεως τῶν κυττάρων τῶν σακχαρομυκήτων.

Αὔξάνεται οὕτω ἡ διάσπασις τῶν ἐξοσοφωσφορικῶν ἐνώσεων καὶ ἐπιταχύνεται κατὰ συνέπειαν ἡ ἀλκοολικὴ ζύμωσις.

Εἰς τὴν ἴδιαν ἀφορμὴν ἀποδίδομεν καὶ τὰς προκαλουμένας ταχείας βιομηχανικὰς ζυμώσεις τῶν μελασσούχων ὑγρῶν μετεμβολιασθέντων ὑπὸ σακχαρομυκήτων προερχομένων ἀπὸ γλεύκη ξηρᾶς σταφίδος ἢ σιροπίου σύκων καὶ ἀντιστρόφως.