

GORZELNICTWO

Pod redakcją Wiktora Syniewskiego, prof. c. k. Szkoły politechn. we Lwowie
oraz Tadeusza Chrzaszczu, dyrektora Szkoły gorzelniczej w Dublinach
i Andrzeja Krupy, prof. c. k. Szkoły przemysłowej w Krakowie.

O toksynie drożdżakowej.

(Dokończenie).

W dalszym ciągu robiono próby nad zawartością trucizny w drożdżakach stosownie do tego, czy drożdże były świeże, czy też takie, które leżały dłuższy czas na składzie.

Wzięto:

Drożdże piwowskie rasy D świeże

" " " K "

" " " K stare

już silnie zmiękle.

Wszystkie wysuszono szybko przy

wysokiej temperaturze i 10 gr. każdej próbki traktowano w sposób następujący:

1. 250 cm^3 wody destylowanej przy 30° C przez 1½ godziny;

2. tak samo odpowiednią ilością 0.1-procentowego kwasu solnego;

3. niczem wprzód nie traktowano.

Drożdże pod 1. i 2. odsączono, dobrze przemyto wodą destylowaną i wytrawiano je potem litrem 0.1-procentowego kwasu solnego przez 20 godzin przy 50° C.

Wyciągów użyto do oznaczeń siły pędzenia drożdżaka rasy K. Otrzymano przytem następujący wynik:

		Siła pędzenia, wyrażona w $cm^3 CO_2$									
Czas obserwacji w półgodzinach		kontrola	Drożdżak D świeży			Drożdżak K świeży			Drożdżak K stary		
			1. traktowano wodą dest.	2. traktowano rozc. kwa- sem solnym	3. niczem nie traktowano	1. traktowano wodą dest.	2. traktowano rozc. kwa- sem solnym	3. niczem nie traktowano	1. traktowano wodą dest.	2. traktowano rozc. kwa- sem solnym	3. niczem nie traktowano
1-sza	12	18	—	12	10	12	10	18	12	—	
2-ga	114	12	—	60	10	30	56	44	86	116	
3-cia	280	36	—	166	34	92	150	110	214	234	
4-ta	340	64	—	230	86	144	196	160	280	310	
Po dwóch godzinach zatem .	746	130	—	468	140	278	412	332	592	660	

Z liczb powyższych widzimy, że:

1. Ze wszystkich gatunków suszonych drożdży piwowskich można było otrzymać kwasem solnym wyciąg słabo trujący dla drożdżaków piwowskich.

2. Silniej trującym był ten wyciąg, gdy się suszone drożdże wprzód traktowało słabym kwasem solnym i ten kwas odlało; jeszcze intensywniej działała pod

tym względem sama woda destylowana. Przy jej pomocy otrzymywano najbardziej trujące wyciągi.

Oba gatunki drożdży, które wzięto do suszenia w stanie świeżym, dawały znacznie silniej trujące wyciągi, aniżeli drożdże, które przed suszeniem były tak stare, że już zmiękły.

Już przy próbach z rasą XII zrobio-