

d'un chauffage effectif suffisant, dont l'action bactéricide n'a pas été compromise par une recontamination par du lait cru ou du lait mal pasteurisé. Cette vérification s'effectuera très simplement en mesurant le pouvoir peroxydasique du lait à analyser en s'adressant à une réaction fidèle et particulièrement sensible par rapport à la peroxydase, c'est-à-dire aux réactions de Storch ou de Dupouy ;

b) L'absence d'eau oxygénée dont l'action fausserait les résultats du dénombrement microbien tout en diminuant la valeur hygiénique intrinsèque du produit. Cette vérification sera aisément effectuée au moment de l'analyse dans les délais normaux de livraison en utilisant la technique que nous indiquons dans cette étude.

BIBLIOGRAPHIE

- [1] TAPERNOUX. Recherche de l'eau oxygénée dans le lait pasteurisé. *Le Lait*, 1928, p. 410.
- [2] Réaction de Dupouy. Sur les réactifs permettant de différencier le lait cru du lait pasteurisé ou bouilli. *Gazette hebdomadaire des Sciences Médicales de Bordeaux*, 1902, p. 566.
- [3] Réaction de Storch. 40^e Rapport du Laboratoire d'Essais agricole de Danemark.
- [4] Ancienne méthode de Rotenfusser (Article de MIETHKE et WITT. Détection par la peroxydase du lait ayant subi la pasteurisation haute. *Molkerei Zeitung*, t. XLVIII, 1934, p. 544-548.
- [5] SCHERN et SCHELLHAZE. *Berliner Tierärztliche Wochenschrift*, 1911, p. 868.
- [6] THOMÉ et Laboratoire Jorgensen (Article de ORLA-JENSEN et WINTHER). La réaction de Storch. *Le Lait*, 1935, p. 247.
- [7] ORLA-JENSEN et WINTHER. La réaction de Storch. *Le Lait*, 1935, p. 247.
- [8] MASEČEK. L'influence de l'âge du lait sur la sensibilité de la réaction de Storch. *Le Lait*, p. 941.

TENEUR DU LAIT DE LA VACHE EN VITAMINE P.P. *

par

M^{lle} MADELEINE MOREL et J. BARATTE

La teneur en nicotinamide du lait de vache oscille, d'après les différents auteurs, entre 0 mgr. 1 et 0 mgr. 5 pour 100 grammes. On pouvait se demander si, chez la vache comme chez la femme (1), la richesse en vitamine PP du lait dépendait de celle du régime alimentaire.

Tous nos dosages ont été effectués d'après la technique sui-

(*) *Annales de l'Institut Pasteur*, 68, 1942, 538.

(1) Bibliographie in L. JUSTIN-BESANÇON et A. LWOFF. *Vitamine antipellagreuse et Avitaminoses nicotiniques*. Masson, édit., Paris, 1942.

Nous avons suivi parallèlement la teneur en nicotinamide du lait moyen d'un troupeau de 25 vaches au pré (traite du matin). Nous avons constaté qu'elle est sensiblement constante, oscillant entre 0 mgr. 20 et 0 mgr. 23 pour 100 grammes : moyenne, 0,22.

On peut donc considérer que la teneur moyenne du lait de vache en vitamine PP est de 0 mgr. 22 pour 100 cm³. Cette teneur ne semble pas varier sensiblement avec le régime, et, dans les conditions où nous nous sommes placés, n'a pas été influencée par l'absorption de 5 grammes de nicotinamide. Si la nicotinamide est une vitamine pour la vache, il reste cependant possible et même vraisemblable qu'un régime carencé puisse entraîner à la longue une diminution de la teneur du lait en vitamine PP ; celle-ci pourrait également être en rapport avec l'importance de la lactation.

(Service de Physiologie microbienne de l'Institut Pasteur et Ferme expérimentale de Rennemoulin.)

REVUE

L'EMBOUTEILLAGE DU LAIT EN FRANCE

QUESTION D'INTÉRÊT PUBLIC

Tous les hygiénistes sont d'accord pour reconnaître que la vente du lait « à la mesure » constitue une pratique condamnable.

Qu'il s'agisse du lait cru ou du lait pasteurisé, sa mise en bouteille, dès l'étable pour le premier, dès l'atelier de pasteurisation pour le second, est une condition essentielle de sa qualité hygiénique.

L'obtention d'un lait propre et sain se résume ainsi :

Premier cas. Lait cru (« certifié » — variété exceptionnelle — prix élevé) :

- A. Production impeccable.
- B. Réfrigération immédiate.
- C. Mise en bouteille du lait refroidi.

Deuxième cas. Lait pasteurisé (variété courante — prix normal) :

- A. Production correcte.
- B. Pasteurisation effective, comprenant :

Une filtration sévère ;

Un chauffage à un degré de température et pendant un