

Über die Verdauung der Fette im tierischen Organismus.

Von
S. Levites.

Aus dem pathologischen Laboratorium des K. Instituts für experimentelle Medizin
in St. Petersburg.)

Der Redaktion zugegangen am 20. September 1906.)

Erster Teil.

Unsere Kenntnisse über die Vorgänge bei der Verdauung der Fette datieren eigentlich seit der Entdeckung Claude Bernards (1856), daß das Pankreas ein Ferment enthält, welches die Eigenschaft hat, neutrale Fette in Fettsäuren und Glycerin zu spalten. In jüngster Zeit ist es bekannt geworden, daß fettspaltende Fermente nicht nur in der tierischen, sondern auch in der pflanzlichen Welt verbreitet sind. Im Pflanzenreiche finden sich die fettspaltenden Fermente in dem Samen, d. i. denjenigen Stellen, wo die Assimilation vornehmlich geschieht. Wenn wir uns erinnern, daß die fettspaltenden Fermente die Eigenschaft besitzen, nicht nur Fette, sondern Ester überhaupt zu spalten, und daß dieser Prozeß ein umkehrbarer ist, so ist es selbstverständlich, wie groß die Bedeutung dieser Fermente für die Resorption und Assimilation des Fettes sein muß. Pottevin¹⁾ hat gezeigt, daß es ihm gelungen ist, mittels des aus dem Schweinepankreas isolierten fettspaltenden Fermentes Monoo- und Triolin synthetisch darzustellen. Ebenso gelang es

¹⁾ Compt. rend., Bd. CXXXVIII, S. 378.