

Verhalten des Emulsins in Gegenwart von Pyridin.

Von

Dr. Géza Zemplén.

(Aus dem chemischen Institut der Hochschule für Forstwesen Selmeczbánya.)

(Der Redaktion zugegangen am 17. Mai 1913.)

In neuerer Zeit wurde die Wirkung des Emulsins auch in nicht wässerigen Lösungen festgestellt. Bourquelot¹⁾ und seine Mitarbeiter benutzten diese Beobachtung zu einer bequemen Methode der Glukosiddarstellung. Sie ist einstweilen für die Synthese der Alkoholglukoside ausgearbeitet. Die schönen Resultate, die die Auffindung der neuen Methode schon bisher brachte, eröffnen neue Perspektiven in der Chemie der Enzyme.

Unter anderem darf man hoffen, in geeigneten Lösungsmitteln noch manche synthetische Wirkungen des Emulsins beobachten und verwerten zu können. Deshalb unternahm ich die Untersuchung der Emulsinwirkung in Gegenwart von Pyridin. Letzteres ist ein ausgezeichnetes Lösungsmittel der meisten Glukoside und von vielen Zucker, sodaß Pyridin ein sehr geeignetes Milieu für Enzymwirkungen in Aussicht zu nehmen wäre, falls seine Gegenwart das Enzym nicht starkt schädigt.

Als Versuchssubstrate wählte ich drei Glukoside: Coniferin, Salicin und Amygdalin. Diese Substanzen erlauben, daß

¹⁾ Bourquelot u. Bridel, Journal de pharmacie et de chimie [7], Bd. 3, S. 534; Bd. 4, S. 385 (1911); Bd. 5, S. 388 (1912). — Comptes rendus, Bd. 154, S. 1375, 1378 (1912); Bd. 154, S. 1737—1739 (1912); Bd. 155, S. 319 (1912). — Bourquelot, La synthèse des Glucosides à l'aide de l'Emulsin, Paris 1912.