

## Über das Desamidoglutin

(II. Mitteilung)

von

**Zd. H. Skraup,**

w. M. k. Akad.

Aus dem II. chemischen Universitätslaboratorium in Wien.

(Vorgelegt in der Sitzung am 7. März 1907.)

Vor einiger Zeit habe ich mitgeteilt,<sup>1</sup> daß, wenn Glutin nach vorhergehender »Desamidierung« mit salpetriger Säure sodann hydrolysiert wird, es Lysin nicht abspaltet, welches aus dem ursprünglichen Glutin bekanntlich entsteht. Aus der »Lysinfraktion« des Kossel-Kutscher'schen Verfahrens ist zwar ein kristallisiertes Pikrat abzuscheiden, welches aber bestimmt kein Lysinpikrat ist. Die Untersuchung dieses neuen Pikrates hat seinerzeit unzweifelhafte Resultate nicht ergeben. Seine Zusammensetzung stimmte am besten auf die Pikrinsäureverbindung einer Aminovaleriansäure, die aus ihm isolierte Aminoverbindung gab dafür Zahlen, die sich für die Oxyaminovaleriansäure berechnen. Es wurde deshalb die Hydrolyse des Desaminoglutins in etwas größerem Maßstabe wiederholt und bei dieser Gelegenheit auch untersucht, ob bei der Desamidierung auch andere Aminoverbindungen, die als Bestandteile des Glutins bekannt geworden sind, eine Veränderung erleiden.

Hiebei hat sich herausgestellt, daß Glycocoll ganz in derselben Menge entsteht, als wenn ganz unveränderte Gelatine hydrolysiert wird, ebenso Leucin und Prolin. Phenylalanin scheint in geringeren Quantitäten, wenn überhaupt, zu entstehen. Ein sichererer Nachweis war infolge eines Unfalles leider nicht möglich. Alanin wurde viel mehr gefunden als E. Fischer für unveränderte Gelatine angibt.

<sup>1</sup> Monatshefte für Chemie, 27, 653 (1906).