

# **Le permanganate de potasse en solution ou l'eau vinaigrée exercent-ils une action épuratrice sur les crudités ?**

PAR

F. VAN DEN BRANDEN et J. GEENS

---

En pays tropical, vu la souillure fécale fréquente du sol à cause de la chaleur humide, on recommande de nettoyer, avant la consommation, les aliments crus, tels que la salade, par exemple, dans de l'eau permanganatée ou dans de l'eau vinaigrée.

P. Bernard (1) a signalé à ce sujet, qu'après un séjour d'une heure dans une solution de permanganate de potasse à 5 p. c., une feuille de salade peut encore conserver des germes vivants. Or, après un séjour d'une heure dans une solution beaucoup moins concentrée (1 p. m.), la salade n'est plus présentable. L'auteur conclut que, contrairement à l'idée qui est habituellement admise, il est impossible de stériliser une feuille de salade en la lavant avec une solution de permanganate de potasse, qui lui laisse son aspect comestible.

L'emploi du permanganate de potasse pour la désinfection des fruits et des salades, comportant plusieurs lavages à l'eau pour faire disparaître la solution colorée, c'est, à notre avis, l'action mécanique des lavages répétés à l'eau claire qui enlève une grande partie des bactéries, des kystes d'amibes et des œufs d'helminthes.

\*  
\* \*

Nous avons voulu nous rendre compte de la valeur de l'eau vinaigrée comme agent désinfectant de la salade. Voici la technique que nous avons appliquée :

(1) *Bull. Soc. Path. Exot.*, t. XXX, 1937, n° 8, pp. 712-715.

Nous avons découpé une feuille de salade souillée en petits carrés de 5 millimètres de côté environ, que nous avons mis à tremper, pendant des laps de temps différents, dans des boîtes de Pétri contenant des dilutions à 3, 4, 5 et 6 p. c. d'acide acétique dans de l'eau distillée.

Après avoir enlevé les carrés de salade de leurs bains respectifs, nous les avons mis en culture à 37°, dans des vases d'Erlenmeyer, contenant du bouillon nutritif.

Voici les résultats de nos expériences :

Temps de trempage des carrés de salade	Concentrations des solutions d'acide acétique dans l'eau distillée	Résultat du séjour en milieu de culture à 37° (1)
5 minutes	6 p. c.	—
30 —	6 —	—
60 —	6 —	—
5 —	5 —	+
30 —	5 —	—
60 —	5 —	—
5 —	4 —	+
30 —	4 —	+
60 —	4 —	+
5 —	3 —	+
30 —	3 —	+
60 —	3 —	+

Nous concluons de ces quelques essais que l'eau additionnée d'acide acétique, ne stérilise la salade qu'à la condition que la concentration en acide acétique se rapproche de celle du vinaigre du commerce. La salade, après trempage, pendant une dizaine de minutes, dans le vinaigre du commerce, suivi d'un lavage à l'eau, conserve son aspect comestible.

(1) + signifie développement de bactéries.

— signifie absence de développement de bactéries.