

Internet: https://peter-hug.ch/asparagin/51_0996

MainSeite 51.996

Asparagin 325 Wörter, 2'443 Zeichen

Asparagin (Althäin), organische Verbindung, die sich in vielen Pflanzen und besonders reichlich in den Keimen von Leguminosen, in den Sprossen von Spargeln, von Getreide u. s. w. vorfindet. Es krystallisiert aus dem ausgepressten Saft dieser Pflanzen beim Verdunsten und bildet in reinem Zustande farblose glänzende, rhombische Krystalle, die ein Molekül Krystallwasser enthalten. Asparagin hat die Zusammensetzung $C_4H_8N_2O_3$ und ist als Amid der Amidobernsteinsäure, $COOH.CH(NH_2).CH_2.CO.NH_2$, aufzufassen.

Die wässrige Lösung der gewöhnlichen Asparagin dreht die Polarisationsebene des Lichtes nach links; in den Wickenkeimlingen kommt aber auch ein rechtsdrehendes Asparagin vor, das sich durch seinen süßen Geschmack auszeichnet, sonst aber dieselben Eigenschaften zeigt wie das gewöhnliche Asparagin. Beim Kochen mit Säuren oder Alkalien geht das Asparagin unter Abgabe von Ammoniak in Asparaginsäure (Amidobernsteinsäure) über. Mit Säuren wie mit Basen giebt das Asparagin krystallisierende Salze.

Ende **Asparagin**

Quelle: **Brockhaus' Konversationslexikon, 1902-1910**; Autorenkollektiv, F. A. Brockhaus in Leipzig, Berlin und Wien, 14. Auflage, 1894-1896; 1. Band, Seite 994 [Suche = 51.996] im Internet seit 2005; Text geprüft am 21.12.2008; publiziert von Peter Hug; Abruf am 22.10.2018 mit URL:

Weiter: https://peter-hug.ch/51_0997?Typ=PDF

Ende eLexikon.