

المقتطف

الجزء الثاني من المجلد الستين

١ فبراير (شباط) سنة ١٩٢٢ - الموافق ٤ جمادى الثانية سنة ١٣٤٠

بسائط علم الكيمياء

السكر والنشا والصغ

﴿السكر﴾ شغلت مشقة السكر الحكومة المصرية وتجار السكر وزارهي القصب والكتاب والجرائد . فالتجار والمستهلكون يقولون ان الحكومة جارت عليهم بتعاقدتها مع شركة السكر على ان تبيعه باغلي مما يجلب به السكر الاجنبي . وشركة السكر تقول انها تخسر اذا باعت سكرها بالسر الذي يجلب به السكر من الخارج لانها تعاقدت مع زارهي القصب على ان يتباعة منهم بشن فال . ومثولاه يقولون انهم لا يستطيعون ان يزرعوا القصب ويبيروه بأرخص من ذلك . والكتاب يقولون انه لا يحسن بالحكومة ان تشجع الاحتكار بل يجب ان تبنى التجارة حرة والذي ينظر بعيداً ولا يكتفي بالنظر القريب يخشى ان تفقد البلاد زراعة وصناعة ان استغنت عنها اليوم فقد لا تستفي عنها غداً فيحل بها ما حل بالبلاد الانكليزية . فان المانيا تستخرج السكر من البنجر الذي يزرع فيها بكثرة لمجملتها تساعدها بالمال اصحاب معامل السكر فيها حتى يصدروا سكرهم ويبيروه في الخارج بأرخص مما يباع به سكر القصب ولو خسروا . وغايتها من ذلك القضاء على زراعة قصب السكر في المستعمرات الانكليزية . فنالت بقيتها او كادت ثم رفعت سعر السكر واستردت في سنة كل ما اعطته امانة لمعامله في بلادها . ولو لم تنبه الحكومة الانكليزية لذلك وتلافاه لجاءت الحرب وهي لا تستطيع ان تستورد رطلاً من السكر وعندنا انه لا يتذر على الحكومة المصرية ان تجد سبيلاً للاحتفاظ بزراعة قصب

السكر واستخراج السكر منه في بلادها لاسباب وانه اذا زرع القصب على طرق علمية واستخرج سكره باحدث الطرق العلمية جاء في رخصه مثل سكر البنجر او ارحس

هذا ولتعد اني ما تقوله الكيمياء عن السكر وما يتصل به فنقول
ابنأ في الكلام على الالكحول ان منه انواعاً كثيرة تتفاوت في مقدار ما فيها من جواهر الكربون والهيدروجين على نسبة ماعدة . وقد وجد علماء الكيمياء ان تركيب السكر يدل على انه من مركبات الالكحول ومحسب ذلك ينتظر ان يوجد منه ستة عشر نوعاً مختلفاً ثم ايد الامتحان ذلك . واشهر هذه الانواع سكر القصب وهو السكر الشائع الاستعمال ويوجد في قصب السكر والبنجر (الشندور) وعصارة التيق وبعض الأثمار وعصارة الكيماوية كسكر ١٢ هـ ١١ اي انه مركب من احد عشر جوهراً مادياً من الماء (لان عبارة الماء هـ ١) و١٢ جوهراً من الكربون اي الفحم وهذا من اعجب العجب . واي شيء اعجب من ان يتحد الفحم بالماء فيتولد منها السكر وهو عمل لا يستطيعه الكيماويون ولكن عيدان قصب السكر وجذور البنجر وبعض الأثمار تستطيع على اسلوب لا نعلمه . او انه يتحد ثلاثة جواهر من النشا بجوهر من الماء فيحصل من ذلك جوهران من سكر المنب (دكتروس) وجوهر من سكر التمر (لفوس)

والسكر العادي او سكر القصب يستخرج الآن من قصب السكر ومن جذور البنجر واكثره من قصب السكر . ويزرع القصب في اسيا وافريقية واستراليا واميركا الشمالية والجنوبية ولا يزرع في اوروبا الا في اسبانيا . وقد كان مجموع محصوله في السنة الماضية (١٩٢٠ - ١٩٢١) ١٢٥٨٠٥٠٠ طن وهو ناتج من القارات المختلفة كما نرى في هذا الجدول

من اميركا الشمالية والجنوبية	٦٧١٥٥٠٠	طن
من اسيا	٥٠٦٥٠٠٠	»
من افريقية	٥٦٠٠٠٠	»
من استراليا	٢٣٥٠٠٠	»
من اسبانيا	٥٥٥٠٠٠	»
والمجموع	١٢٥٨٠٥٠٠	»

واكثر هذه البلدان سكرآ جزيرة كوبا فان محصولها منه بلغ ٤٠٠٠٠٠٠ طن
واكثره يصدر منها . وتتلوها بلاد الهند البريطانية وقد بلغ محصولها ٣٠٠٠٠٠٠
طن وهو يشكل فيها . ثم جاوى وقد بلغ محصولها ١٥١٥٠٠٠ طن واكثره يصدر
منها . اما المطر المصري فيبلغ محصوله نحو ٨٠٠٠٠٠ طن

ويستخرج السكر في اوربا والولايات المتحدة وكندا من البنجر وقد بلغ
مقدار المستخرج منه في العام الماضي ٤٠٥٥٠٠٠ طن اكثرها من المانيا فقد بلغ
محصوله فيها ١١٥٠٠٠٠ طن وتتلوها تشكوسلوفكا وقد بلغ محصولها ٦٥٠٠٠٠
طن فهولندا وقد بلغ محصولها ٣٠٠٠٠٠ قفرا وقد بلغ محصولها ٢٥٠٠٠٠
طن فيلجكا وقد بلغ محصولها ٢٢٥٠٠٠ طن . هذا في اوربا اما في امريكا فالولايات
المتحدة بلغ محصولها ٩٥٠٠٠٠ طن وكندا بلغ محصولها ٣٥٠٠٠٠ طن

وجلة محصول سكر القصب وسكر البنجر ١٢٠٨٥٥٠٠ طن وكان في العام
السايق ١٥٣١٠٨٢٤ طنًا والذي قبله ٩٧٩٩٣٧ ١٥ طنًا

ويستخرج السكر من القصب بتقطيعه وعصره وتكرير العصاره
وتبخيرها في آنية مفرغة من الهواء وازافه قليل من الصبغ الازرق البها حتى
يزول اللون الاصفر منها وتركها حتى تبلور . ويستخرج من البنجر بتقطيعه
قطعا رفيعة جدا حتى تمزق خلاياه التي فيها السكر ثم توضع في حياض يجري
الماء فيها فتذيب السكر . ويستخرج السكر من المذوب كما يستخرج من قصب القصب
واذا اجمي السكر الى درجة ١٦٠ يميزان منتزاد صهر واذا ترك على هذه
الدرجة من الحرارة مدة ثم برد اصفر وصار مثل الكهرمان . واذا اغلي مع قليل
من الحامض تكوّن منه نوحان من السكر وهما سكر العنب وسكر البقر ويقال
للؤلؤ دكتوروس لانه يحرق اشعة النور المستقطب الى اليمين والثاني للؤلؤس لانه
يحرفها الى الشمال

﴿النشا﴾ النشا معروف وعبارته الكياوية كربوهيدرات اي انه مركب من
ثلاثة جواهر مادية من الماء وستة من الكربون او الفحم ومن ثم يفهم كيف
يتكون في حبوب الحنطة ونحوها مما يتناولها النبات من الارض ومن الحامض
السكرينيك الذي في الهواء

ويكثر النشا في الخبث والقطاني كالقمح والشعير والذرة والحبس والفول وفي البطاطس والبطاطا. ويرى بالمكروسكوب حبواً دقيقة وهي في نشا القمح اصفر منها في نشا البطاطس. وفي نشا الذرة الشامية اصفر منها في القمح. وفي الذرة البيضاء (الذرة البلدية) اصفر منها في الذرة الشامية كما ترى في هذا الجدول

قطرها في البطاطس	١٨٥	من الف من المليمتر
» » » »	١٥٠	» » » »
» » » »	١٣٠	» » » »
» » » »	١١٠	» » » »
» » » »	١٠٤	» » » »

وحبوب النشاء لا تذوب في الماء البارد ولا في الكحول ولا في الاثير ولكنها اذا سخنت في الماء الى ما فوق الدرجة ٦٠ اتفتحت وانفتحت وتكون منها ومن الماء مادة غروية بيضاء نصف شفافة واذا زيد الماء واغليت بمدة صفالونه اي ذاب النشا فيه فماد شفافة. واذا اضيف اليه الكحول حيث يرسب عنه واسب البيض هو نشا يذوب في الماء. واذا سخن النشا الى ما فوق الدرجة ١٥٠ استحال الى دكترين اي صمغ النشا. واليود يكوّن مع النشا مركباً ازرقي يخف لونه اذا سخن ثم يعود اذا برد. والحامض الكبريتيك الخفيف يحول النشاء الى سكر (دكتروس)

الصمغ الصمغ كثيرة الانواع وكلها من المواد الكربوهيدراتية فان قاعدتها مركبة من الكربون والهيدروجين والاكسجين اي من الصمغ والماء كالتكر والنشاء. ومن اشهرها الصمغ العربي وحبارة الكياوية كره. وهو عصارة نوع من السط الذي ينمو في السودان وغيره من البلاد الحارة ويكثر استعماله لانه يذوب في الماء بسهولة والتي منه يستعمل في الطب وعمل المسكرات وغير التي يستعمل في طبع المنسوجات وصقل الحرير. واذا اضيف الى مذويه قليل من الحامض الكبريتيك واغلي استحال الى سكر

وصمغ الكثيراء tragacanth يستعمل في طبع المنسوجات لتكثيف الاصباغ وتثبيت الالوان وفي الطب ككثف وحامل للمساحيق التي لا تذوب في الماء ويفضل على الصمغ العربي اذا استعمل طبياً لانه لا يختمر مثله